

SUD OUEST Gourmand

LE MAGAZINE DES SAVEURS D'ICI

Le CANARD superstar

DOSSIER SPÉCIAL :

Ateliers culinaires
dans la région

42

RECETTES

de chefs

*Foie gras,
œuf, homard,
chocolat...*



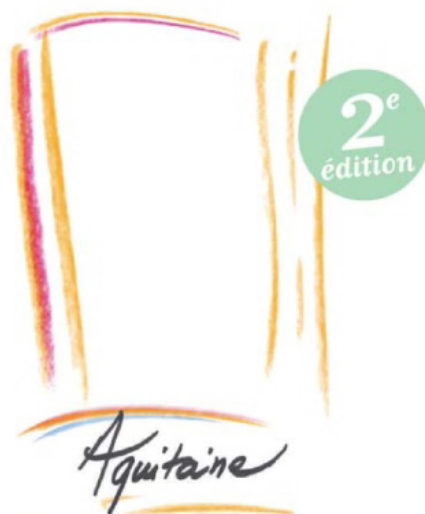
Richard Daulay
A Arcangues, le goût
du travail bien fait

Débat
Pour ou contre
le vin en cuisine

Soustons
Les pirouettes
de la cacahuète

**SUD
OUEST**
www.sudouest.fr





Terre de Génie

Grande Finale

DU CONCOURS IMPERTINENT DE CUISINE
DIMANCHE 20 NOVEMBRE

AU ROCHER DE PALMER à 15 h

ACCÈS TRAM A



Animée par Sébastien Demorand



Réservez vos place sur bordeauxsogood.fr – Gratuit

★ UN JURY PRESTIGIEUX ★

Michel GUÉRARD
PRÉSIDENT D'HONNEUR
Grand Chef Etoilé
« Les Près d'Eugénie »

Alain DUTOURNIER
PRÉSIDENT DU JURY 2016
Grand Chef Etoilé
« Carré des feuillants »

Hélène DARROZE
ÉLUE MEILLEURE FEMME CHEF DU MONDE
Grand Chef Etoilé
« Hélène Darroze »

Yves CAMDEBORDE
« Le Comptoir »,
Hôtel le Relais Saint-Germain

François Régis GAUDRY
Critique gastronomique à
L'Express et chroniqueur
sur France Inter

Loïc BALLE
Chroniqueur
gastronomique
sur France 2

Organisé par :



dans le cadre de :



Avec la participation de :



Saveurs d'ici

PHOTO CLAUDE PRINGENT

Il y a l'implacable loi des chiffres. Et il y a la force irrésistible du plaisir. Les chiffres, les voici. En cette fin d'année, les 4 000 producteurs de canards du Sud-Ouest, regroupés sous un même label IGP (indication géographique protégée) dans un vaste espace de 15 départements, auront produit 9 millions de volailles de moins qu'en 2015. La cause ? Cette influenza aviaire qui a essaimé il y a juste un an et conduit à la décision radicale d'un vide sanitaire de quatre mois. Quatre mois d'un silence inquiet dans les vallons de Chalosse et à l'ombre des chênes verts du Périgord. Quatre mois de doute, durant lesquels les plus petits producteurs se sont interrogés sur l'avenir immédiat de leur ferme, tandis que les plus solides se demandaient si leur cher canard demeurerait le produit gastronomique préféré des Français. À la veille des réveillons de fin d'année, au cours desquels s'écoule l'essentiel de la production, la crainte semble s'être estompée. Les consommateurs ont promis de ne pas le boudier. Et même de lui faire la fête. Parce qu'il est aussi question de plaisir, de goût. Un foie en terrine préparé dans sa plus simple expression, sans autre poudre de perlimpinpin que du poivre, du sel – à la limite, un soupçon de quatre-épices –, relève du petit bonheur suave et élégant. Un lobe frais en cocotte, généreusement saupoudré d'ail et de persil,

embaume le palais. Le canard est même doté d'un formidable pouvoir déculpabilisant. Connaissez-vous une autre viande que le magret pour laquelle il serait hérésie de séparer le gras du maigre ? S'il fallait trouver un ultime éloge au volatile, ce serait celui de sa carcasse, irrésistible quand elle est grillée au feu de bois et dégustée avec les doigts.

Pour toutes ces raisons, nous avons choisi de lui dédier une place de choix (pages 8 à 21). Le voici cuisiné par Stéphanie Clinard, alias Nanie Cuisine la blogueuse, ainsi que par Christophe Girardot et Julien Duboué, auteurs de deux livres formidables (aux Éditions Sud Ouest et Alain Ducasse). On lui rendra également hommage pendant le festival Bordeaux S.O Good, du 18 au 20 novembre (pages 4 à 6), puisqu'il sera le produit star de la soirée inaugurale et sur les tables des restaurants de la ville. S'il est un roi cet hiver, il se nomme canard.



Marie-Luce Ribot

8

- 4 Bordeaux S.O Good : troisième service
- 8 Irrésistible canard

À GRIGNOTER

- 24 News produits
- 26 Baptiste Serin par le menu
- 28 Zoom sur le kiwi
- 30 Millefeuilles
- 31 Un monde locavore
- 36 Blog en cuisine
- 37 Expres'SO Gourmand
- 38 News boutiques

BON APPÉTIT

- 42 Richard Daulay, un Breton en terre basque
- 48 Les confidences de Jean-Pierre Biffi
- 49 La recette pas à pas
- 52 Éloge du navet
- 57 L'hiver, l'autre saison des salades
- 61 La cacahuète de Soustons
- 68 Pour ou contre le vin en cuisine ?
- 72 Les bonnes adresses de Laetitia Sarthou
- 78 Les astuces de Flagrant Délice

28



DIS VINS !

- 82 La sélection de César Compadre
- 84 Château de Candale : chic et cool
- 89 La découverte de Vincent Damestoy
- 90 Quel vin avec la dorade ?

98



ÉCHAPPÉES GOURMANDES

- 94 News restos
- 98 Dossier spécial : les ateliers culinaires
- 108 Le rendez-vous des papilles
- 110 Carnet d'adresses et glossaire
- 112 Index des recettes



PHOTO QUENTIN SALINIER



PHOTO QUENTIN SALINIER

CHEFS EN REVUE



Bas Holten

Né aux Pays-Bas, il est le chef du restaurant du château Les Merles, à Mouleydier, en plein cœur du vignoble de Pécharmant, en Dordogne. Passé chez Paul Bocuse, il entre Aux Armes de France, à Ammerschwihr, en Alsace. Là, il apprend à travailler avec le potager du restaurant. Ce qu'il fait encore aujourd'hui dans son restaurant, où il est un des fers de lance de la nouvelle cuisine périgourdine. Retrouvez son canard rôti au poivre de Sichuan dans notre dossier consacré au palimpseste star du Sud-Ouest.

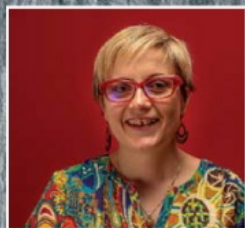
Lire page 8



Richard Daulay

Bretons et Basques s'entendent, ça n'est pas nouveau. Richard Daulay ne déroge pas à la règle. En s'installant à Arcangues, pas très loin de Biarritz, pour redonner vie à une ancienne auberge, il savait où il mettait les pieds. Passé par le Grand Hôtel de Saint-Jean-de-Luz, le jeune chef breton revenait sur un territoire qu'il connaissait et appréciait bien. À la Maison Sukaldari, il développe sa signature autour des fruits et des légumes, qu'il adore. « Sud Ouest Gourmand » dresse son portrait.

Lire page 42



Laetitia Sarthou

Sacré personnage que Laetitia Sarthou ! La propriétaire des Pipelettes, à Pau, est une cuisinière d'instinct, d'audace, d'intuition. Elle a additionné les expériences pour découvrir et s'imprégner : le Bistrot Chanzy à Libourne, Michel Sarrau à Toulouse, l'Auberge de la Truffe à Sorges (24), l'Auberge des Pins à Sabres (40). C'est en rencontrant David Ducassou qu'elle prend la décision de se mettre à son compte. Aujourd'hui, elle travaille avec les meilleurs producteurs de la région, et nous livre ses bonnes adresses.

Lire page 72



Arnaud Betoux

Originaire de Limoges, Arnaud Betoux est, à 30 ans, au piano des 4 Sergents, vénérable institution rochelaise. Adepte des mélanges terre-mer, très respectueux des grands classiques de la cuisine française, il a trouvé à La Rochelle de quoi travailler selon ses goûts. Notamment la dorade, qu'il prépare de plusieurs façons. Le sommelier, Jérémy Duchemin, s'est penché sur une de ses recettes pour lui accorder un vin.

Lire page 90

*Et retrouvez aussi les accords mets et vins
de Vincent Damestoy, caviste à Anglet*

Retrouvez également
votre magazine...

SUD OUEST
Gourmand
Sur le site sudouest-gourmand.fr



Sur l'iPad avec
notre application
disponible
sur l'AppStore



Avec nos actualités
gourmandes sur
[facebook.com/
sudouest.gourmand](https://www.facebook.com/sudouest.gourmand)

Magazine trimestriel
n° 31 – Novembre 2016.

Édité par la SA de presse
et d'édition du Sud-Ouest
(SAPEO), société anonyme
à conseil d'administration
au capital de 268 400 €.

Siège social : 23 quai des
Queyries, 33094 Bordeaux Cedex.
Tél. 05 35 31 31 31.
Principaux associés : GSO SA,
SIRP, Société civile des
journalistes, Société des cadres.
Président directeur général :
Olivier Gerolami.
**Directeur général délégué
et directeur de la publication :**
Patrick Venries.

Réalisation :
Agence de développement.
Directrice,
Rédactrice en chef adjointe :
Marie-Luce Ribot.
Chefs de service :
Coralie Morin
et Xavier Sota.
Responsable de fabrication :
Florence Girou.

Secrétariat d'édition :
Axelle Maquin-Roy et Antoine Tinel.
Photo de une : Claude Prigent
avec l'aimable collaboration de
Christophe Girardot.
Mise en page : service technique
Sud Ouest.
Imprimé par Litografia Roses,
Gava (Espagne).
Numéro d'ISSN : 2105-3804.

Bordeaux S.O Good, troisième service !

Le Festival de la gastronomie et de l'art de vivre rallume ses fourneaux du 18 au 20 novembre.
Le canard gras du Sud-Ouest sera l'invité d'honneur d'une manifestation riche en saveurs



Bordeaux S.O Good, c'est quoi ?

Si vous avez raté les deux premières éditions, vous allez être surpris. Bordeaux S.O Good est sans doute inclassable dans le petit monde des salons ou festivals gastronomiques. Les produits de la région en constituent le fil rouge, mais sa singularité provient très certainement de son ambition culturelle. On découvre, on débat, on déguste, on se rencontre, on consomme et l'on réfléchit plus que jamais à nos pratiques alimentaires dans une ambiance conviviale. Rendez-vous inattendus, rencontres rock'n'roll et moments de partage : toute la ville vibre au rythme de Bordeaux S.O Good.

Quel *car*net d'adresses !

A-t-on jamais croisé autant d'étoilés au mètre carré ? Près d'une centaine de chefs, pâtisseries, producteurs et maîtres artisans réunis tout au long des trois journées du festival. Quelques noms ? Christopher Coutanceau, Julien Cruège, Héléne Darroze, Julien Duboué, Philippe Etchebest, Michel Guérard, Jean-Denis Le Bras, Éric Ospital, Joël Dupuch... Nos fidèles lecteurs ne seront pas dépayés.

Un festival décentralisé

Certes, la grande halle des producteurs installée au Hangar 14, sur les quais de Bordeaux, demeure le cœur du festival, mais il ne faudra pas hésiter à parcourir la ville pour profiter intensément des événements organisés dans le cadre de Bordeaux S.O Good. Plus de 200 lieux partenaires cette année avec de nouveaux rendez-vous Cour Mably, chez Station Ausone (librairie Mollat), à Darwin sur la rive droite ou encore au musée des Arts décoratifs. GPS conseillé !



PHOTO ARCHIVES THIERRY DAVID



Somptueux palais de la Bourse

Dès la soirée d'ouverture, le canard fera son show sous la houlette du chef Christophe Girardot. Démonstration de découpe de canard, en présence de huit chefs qui présenteront leur manière d'accommoder le canard gras du Sud-Ouest aux saveurs et modes de cuisson de leurs pays d'origine (entrée 10 € incluant 5 dégustations et 1 verre de vin de Bordeaux). Même lieu, mais le lendemain : le grand bazar des arts de la table Bazar mêlera des stands de créateurs, de designers culinaires, de brocanteurs... Une nouveauté de cette édition 2016 qui s'accompagnera d'une exposition du service de table de la Faïencerie Vieillard.

Toujours au palais de la Bourse : un bar à vin, une crêpe aux poissons et les ateliers de dégustation de l'école du vin du CIVB.

15 banquets d'exception

Samedi 19 novembre, la troisième Nuit des banquets offrira un nouveau moment d'exception dans 9 lieux insolites et 6 restaurants bordelais. Au Musée des arts décoratifs, l'histoire se mettra à table avec le chef Nicolas Masse. Dans la salle des bobines de l'imprimerie du journal « Sud Ouest », on refait le match UBB-Stade Rochelais avec les chefs Christopher Coutanceau et Philippe Etchebest. On pourra également dîner dans le « grand roof » du « Belem », qui a pris ses quartiers d'hiver dans le port de la Lune ; festoyer dans le foyer de l'Opéra de Bordeaux et toujours à la Rock School Barbey pour une « Wine, Food & Rock Session ». Tarifs de 15 à 100 €, réservation obligatoire sur Bordeauxsogood.fr (dans la limite des places disponibles).



Le retour du Pass Bordeaux S.O Good

Le système de jetons expérimenté en 2015 n'est pas reconduit. En 2016, retour au Pass, un carnet gourmand composé de tickets à présenter pour bénéficier de cadeaux, de dégustations et d'offres privilégiées. 15 € pour les adultes, 6 € pour les enfants, avec une prévente en ligne sur le site officiel Bordeauxsogood.fr permettant de bénéficier de tarifs réduits (13 €/6 €). Bien entendu, l'accès au marché des producteurs du Hangar 14 ainsi qu'à de nombreux événements du festival demeure entièrement gratuit.

Les enfants aussi ont de l'appétit

Cuisine, sciences, gaspillage alimentaire, produits de saison : sous la grande halle du Hangar 14, les enfants de 6 à 14 ans pourront participer à de nombreux ateliers pour s'initier eux aussi à la gastronomie.



PHOTO ARCHIVES THIERRY DAVID

La grande finale du concours *Aquitaine Terre de génie*

Après le TNBA l'an dernier, c'est au Rocher de Palmer, à Cenon, que se déroulera la deuxième finale du concours Terre de génie initié par l'Agence aquitaine de promotion alimentaire (Apra) sur une idée de Michel Guérard, avec le soutien de la Nouvelle Aquitaine et de notre magazine. Deux heures de « show » culinaire à vivre en direct, dimanche 20 novembre à partir de 15 heures, sous le regard d'un jury renouvelé et de haute volée (Michel Guérard, Alain Dutournier, Hélène Darroze, Yves Camdeborde, François-Régis Gaudry, Loïc Ballet). Thème de recette imposé aux candidats, amateurs, professionnels et jeunes en formation : « Le plat populaire ».

Plus d'infos sur aquitaine-terredegenie.fr



En *direct* avec « Sud Ouest Gourmand »

Membre fondateur du festival, notre magazine sera bien entendu présent durant les trois jours. Vous pourrez nous retrouver sur notre stand au Hangar 14, nous croiser lors des débats et banquets ou nous suivre en direct sur notre site Sudouest-gourmand.fr, sur notre page Facebook ou via le compte Twitter @SO_gourmand !



PHOTO ARCHIVES T. M.

Et *bien plus* encore...

Impossible de résumer en trois pages l'intégralité des propositions du festival. Expositions, débats, criée aux poissons, ateliers culinaires, démonstrations, balades gourmandes... Tous les rendez-vous sont à retrouver sur le site officiel de la manifestation Bordeauxsogood.fr.



AVEC LES ECOLES PROFESSIONNELLES DE LA CCI DE BORDEAUX

VISEZ L'EXCELLENCE !

CUISINE | RESTAURATION | HÔTELLERIE | SOMMELLERIE

Diplômes du CAP au Brevet Professionnel en alternance

Bachelors FERRANDI (BAC+3)

avec FERRANDI Paris, l'école française de gastronomie

Magister en sommellerie

Formation continue & Master Class pour les professionnels

05 56 79 51 90
FORMATIONS.BORDEAUX.CCI.FR



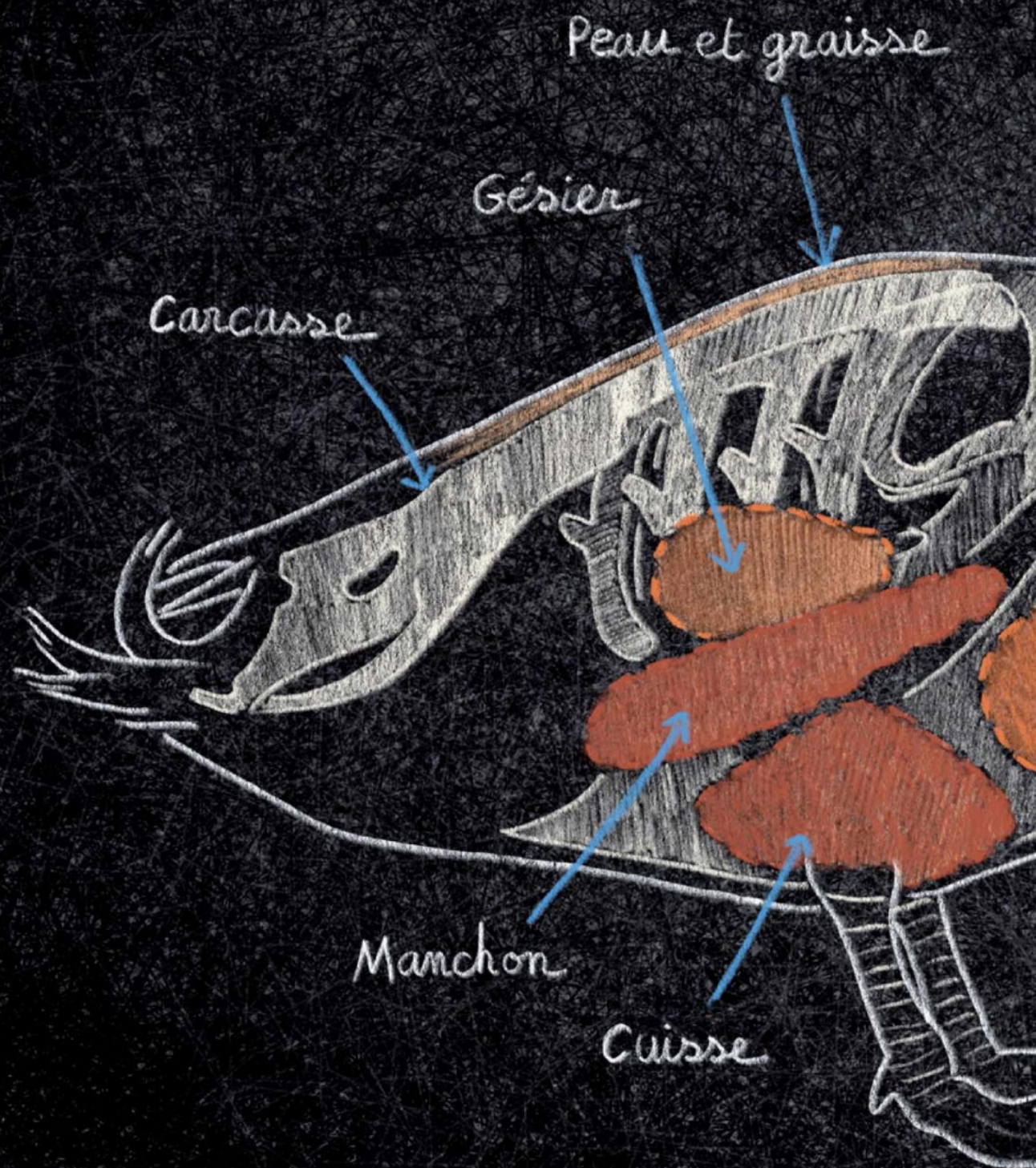
Irrésistible canard

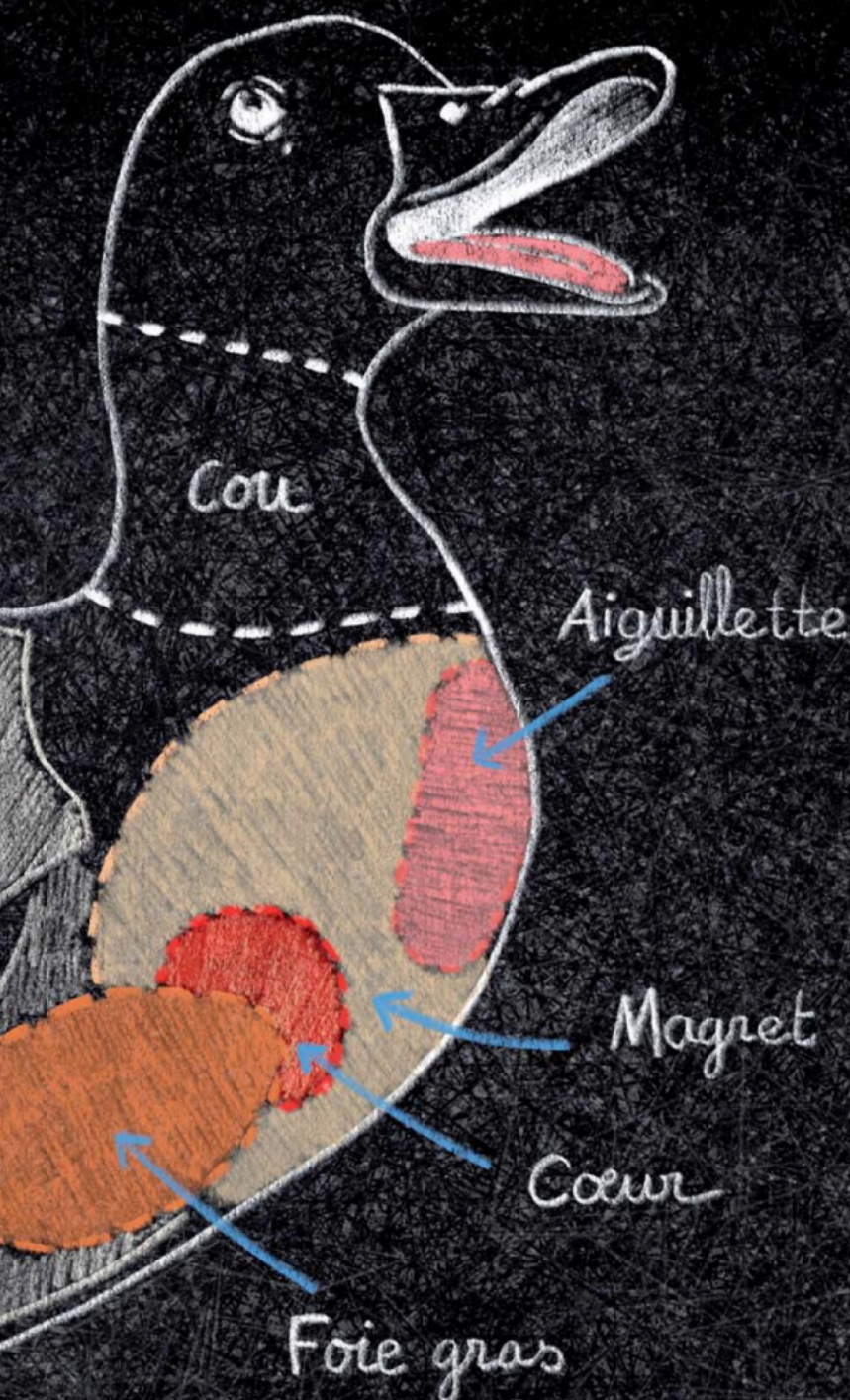
Il est de toutes les publications de la rentrée. Star inconditionnelle des tables, qu'elles soient familiales ou étoilées. Le canard gras du Sud-Ouest nous a fait une grosse frayeur au printemps. Mais la bête a la peau dure (et savoureuse !), et sa chair comme ses abats n'ont pas fini de nous faire saliver, offrant aux chefs de la région une source inépuisable de créations gourmandes. Un canard populaire et indémodable tel que nous le décrit Éric Roux, parrain de la dernière Fête de la gastronomie

TEXTE : AXELLE MAQUIN-ROY – ILLUSTRATIONS : SANDRINE REVEL – PHOTOS : CLAUDE PRIGENT ET GUILLAUME CZERW









Il en a fait crisser des plumes sur le papier glacé des ouvrages qui, depuis la rentrée, garnissent les rayons gastronomie des librairies. Alors même qu'au printemps dernier le palmipède si cher à notre terroir du Sud-Ouest était contraint de désertier élevages et abattoirs ; la faute à ce maudit virus influenza.

Mais telle l'eau glissant sur son plumage, l'attaque, loin d'avoir laissé indifférents chefs et amateurs de cette chair élégante et raffinée, n'aura fait que nourrir l'envie d'en savourer tous ses morceaux. Car tel est l'animal : multiples produits. « Ce qui en fait son intérêt », déclare Frédéric Lafon (L'Oiseau bleu, Bordeaux). Proposer son foie, c'est garantir un repas de fête, sans fausse note. Christophe Girardot (La Guérinière, Gujan-Mestras) ne dira pas le contraire, lui qui s'en dit « fan absolu ». Mais ce serait compter sans la bonne douzaine de morceaux qui le constituent, chacun offrant un intérêt gustatif, de sa langue, certes peu aisée à trouver, à ses pattes, dont raffolent les plus gourmets des Chinois. On ne fera donc pas la cane à l'heure de déguster un cou farci, une cuisse confite ou des cœurs saisis à la plancha. Et, dans cette découpe gourmande, pas même la carcasse n'apparaîtra comme le vilain petit canard de vos ingrédients culinaires.

D'origine populaire, la volaille a su s'ériger en véritable patrimoine gastronomique en traversant des décennies de cuisines de chefs, l'ayant tous accommodée à des sauces toujours plus créatives. Avouez que marié à l'huître, cuit dans une croûte de cacao, taillé en tartare ou encore garnissant un burger, ce bon canard du Sud-Ouest en casse bien trois pattes !

Alors, à l'approche de cette période où le froid (de canard !) s'apprête à nous envelopper, redécouvrons les délices de ce spécimen que dans le Sud-Ouest on sait apprécier gras.

Retrouvez nos adresses en page 110.

TARTARE DE CANARD,

SABLÉ AUX NOIX, PESTO ROQUETTE

Par Damien Fagette

Ingédients

- 1 magret de canard cru
- ½ magret séché • 4 œufs de caille • 1 baguette • Câpres, cornichons, tomates confites, persil
- 1 c. à soupe de moutarde à l'ancienne • 1 c. à soupe d'huile de noix • Cerneaux de noix
- Sel, poivre

Pour le sablé aux noix

- 50 g de noix • 100 g de beurre
- 125 g de farine • 4 g de levure chimique • 25 g de poudre d'amandes

Pour la marmelade de noix

- 80 g de noix • 1 c. à soupe de vinaigre • 2 anchois séchés au sel
- 1 gousse d'ail • Huile de noix

Pour le pesto roquette

- 200 g de roquette • 1 citron
- 50 g de parmesan • Huile d'olive
- Vinaigre balsamique

Pour la décoration

- Copeaux de comté • Fleurs de câpres • Tomates confites

Préparation

Sablé aux noix :

- Mixez le beurre en pommade avec les noix, la levure, la poudre d'amandes et la farine. Étalez la pâte obtenue sur un papier sulfurisé sur environ 3 millimètres d'épaisseur.
- Réservez au frais au moins 2 heures. Détaillez des cercles à l'emporte-pièce. Faites cuire au four à 180 °C environ 8 minutes.

Œufs pochés :

- Pochez les œufs de caille : portez à ébullition de l'eau salée additionnée de vinaigre. Formez dans l'eau un tourbillon avec un fouet. Cassez dans une coupelle un œuf et versez-le au milieu du tourbillon pour une cuisson de 1 minute 30 secondes.
- Rafraîchissez sous de l'eau glacée. Renouvelez l'opération pour les œufs restants.

Marmelade :

- Mixez les noix, le vinaigre, l'anchois, l'ail et de l'huile de noix. Réservez au frais.

Pesto :

- Mixez la roquette avec de l'huile d'olive, le parmesan, le jus du citron et du vinaigre balsamique jusqu'à obtention d'une pulpe lisse.

Tartare :

- Coupez le magret cru au couteau en brunoise et réservez au frais. Préparez la garniture pour assaisonner le tartare : hachez câpres, cornichons, tomates confites, persil.
- Réunissez le tout dans un cul-de-poule avec la moutarde à l'ancienne, l'huile de noix et des éclats de cerneaux de noix.
- Mélangez avec le canard cru, salez et poivrez. Réservez au frais.

Dressage :

- Dressez le tartare sur les sablés aux noix. Disposez les tranches de magret séché autour du tartare.
- Mettez sur le dessus des copeaux de comté, des câpres, de la tomate confite et l'œuf de caille poché.
- Tranchez la baguette pour former des mouillettes ; toastez-les, puis étalez la marmelade de noix sur les mouillettes.
- Accompagnez avec le pesto.



« *Parcours gourmand en Périgord. 13 chefs, 35 recettes* », photos Claude Prigent, éd Sud Ouest, 19,90 € (une version en anglais est également éditée).



La bouteille de Vincent Damestoy André et Mireille Tissot Arbois savagnin

Notes minérales, boisées et légèrement oxydatives. Ce vin à forte typicité offre une bouche pleine et dense. Quelle singularité dans le verre ! 20 euros.



4 pers. Prépa. 1 h Repos 24 h Cuisson 45 min

COU DE CANARD SUD-OUEST FARCI, LAQUÉ AU SIROP D'ÉRABLE

Par Christophe Girardot

Ingrédients

2 cous de canard (peau) • 100 g de magret de canard • 1 foie de canard non gras • 2 cœurs de canard • 1 gésier de canard confit • 100 g de foie gras de canard mi-cuit • 300 g de poitrine de porc • ½ gousse d'ail • 60 g d'échalote • 30 g de pistaches entières

• 30 g de bleuets secs • 15 g de canneberges sèches • 50 cl de sirop d'érable • 1 l de bouillon de canard • 5 cl de jus de canard (retrouvez la recette dans le livre p. 7) • 2 cl de cidre de glace

Assaisonnement de la poitrine de porc

1 pincée de sucre • 1 pincée de muscade • 1 g de poivre noir • 5 g de sel nitrité ou fleur de sel

Assaisonnement du magret

1 cl d'armagnac • 1 pincée de sucre • 1 pincée de muscade • 1 pincée de poivre noir • 2 g de sel nitrité ou fleur de sel

Préparation

Assaisonnement de la poitrine de porc :

- Coupez la poitrine de porc en dés de 1 centimètre de côté et malaxez-les du bout des doigts avec les épices dans un saladier.
- Couvrez d'un film et laissez reposer 24 heures au réfrigérateur.

Assaisonnement du magret de canard :

- Taillez le magret de canard en petits dés de 0,5 centimètres de côté. Malaxez-les du bout des doigts avec les épices.
- Ajoutez l'armagnac, mélangez bien et mettez à mariner 24 heures dans un saladier recouvert d'un film au réfrigérateur.

Farce :

- Coupez grossièrement l'échalote puis faites-la suer sans coloration dans une poêle avec un peu de graisse de canard.
- Ajoutez les cœurs de canard, le foie de canard non gras, le gésier confit, la gousse d'ail hachée puis déglacez et flambez avec le cidre de glace.
- Laissez refroidir puis passez au hachoir grosse grille. Hachez également la poitrine de porc marinée.
- Mélangez le tout dans un saladier en incorporant les dés de magret de canard, le foie gras en cubes, le jus de canard, les pistaches, les bleuets et les canneberges.

Cous de canard :

- À l'aide d'une ficelle à rôtir et d'une aiguille à brider, cousez une extrémité de la peau des cous de canard.

Remplissez ces cous de farce en tassant bien puis cousez bien serré l'autre extrémité.

- Portez à frémissement le bouillon de canard dans une casserole, puis déposez les cous farcis et laissez pocher sur feu très doux durant 35 minutes. Laissez refroidir dans le bouillon.
- Remettez en température le cou dans le bouillon sur feu très doux puis égouttez-le bien avant de le déposer dans une poêle avec le sirop d'érable sur feu doux.
- Laquez ce cou dans le sirop d'érable en l'arrosant bien pour le rendre translucide et légèrement croustillant.

Conseils du chef : Cette recette se déguste aussi bien froide, accompagnée de pain de campagne grillé, que chaude, laquée dans le sirop d'érable ou accompagnée d'un jus de canard.

Si vous possédez un thermomètre-sonde, portez la cuisson à cœur du cou de canard dans le bouillon à 68 °C avant de stopper la cuisson.



La bouteille
de Vincent Damestoy
Domaine Ambre et Castelmaure, La Pompadour
Corbières

Un classique du vignoble du Languedoc. Généreux et flatteur avec ce soleil, du sud dans votre verre.

Moins de 10 euros.



« Improvisations autour du canard »,
Christophe Girardot, photos Claude Prigent,
éd Sud Ouest, 15 euros.

FRENCH BURGER « GASCON »

FRITES XXL

Par Christophe Girardot

4
pers.

Prépa.
30 mn

Repos
12 h

Cuisson
1 h

Ingédients

2 cuisses de canard • 1 magret de canard
séché • 150 g de caillé de brebis
• 2 pommes acidulées • 12 piments doux
piquillos
• 1 guindillas d'Ibarra • 1 carotte
• 1 oignon • 2 branches de céleri
• 1 bouquet garni • 50 g de pain
de campagne • 5 cl d'huile
de pépins de raisin

Ajo blanco

1 gousse d'ail • 75 g
d'amandes entières fraîches
• 100 g de pain de
campagne • 10 cl de lait
entier • 10 cl d'huile d'olive
• 5 cl de vinaigre de cidre
• Piment d'Espelette
• Fleur de sel



Préparation :

La veille :

- Posez les pommes de terre entières non épluchées sur un lit de gros sel et enfournez 1 heure à 175 °C. Laissez tiédir. Coupez les pommes de terre en deux puis retirez la pulpe à l'aide d'une cuillère et écrasez-la avec une fourchette. Tassez cette pulpe dans un moule rectangulaire sur une épaisseur de 2 centimètres et laissez refroidir 15 minutes. Démoulez et taillez en forme de grosses frites de 12 centimètres de long sur 2 centimètres de côté. Mettez au réfrigérateur à l'air libre durant 24 heures en prenant soin de les retourner régulièrement pour qu'une croûte se forme sur toute la surface.

Le jour même :

- Déposez dans un plat allant au four les cuisses et les manchons de canard confits et enfournez 8 minutes à 175 °C. Laissez tiédir et décortiquez entièrement la viande en l'effilochant légèrement, ajoutez la graisse de canard puis moulez-en 4 cercles en inox d'environ 6 centimètres de côté sur 2 centimètres d'épaisseur en prenant soin de bien tasser à l'aide d'une fourchette. Mettez au réfrigérateur 1 heure.
- Préparez le condiment échalote : épluchez les échalotes puis émincez-les le plus finement possible. Faites chauffer le beurre dans une casserole puis ajoutez les échalotes émincées afin de les confire légèrement sans coloration. Ajoutez alors le sirop d'érable, le vinaigre balsamique, du poivre vert et de la fleur de sel, et laissez cuire sur feu doux jusqu'à évaporation totale du liquide. Réservez.
- Tranchez en deux les pommes dans le sens de la longueur puis retirez-en le trognon. Déposez-les sur une plaque allant au four. Badigeonnez-les de beurre préalablement fondu puis enfournez-les 10 minutes à 175 °C. Réservez-les à température ambiante.
- Battez l'œuf en omelette puis versez en filet dans une friture à 175 °C en remuant au fur et à mesure pour récupérer un bûisson d'œuf frit croustillant. Déposez sur du papier absorbant et salez légèrement.

Finition :

- Dans une poêle très chaude, déposez les steaks de canard confits et faites dorer les deux faces jusqu'à coloration dorée et obtention d'un croustillant en surface. Montez les burgers en déposant une demi-pomme rôtie face bombée vers la planche, déposez dessus un peu de condiment échalote et du comichon aigre-doux finement émincé, puis le steak de canard confit, une tranche de 30 g de foie gras mi-cuit, les tranches de pastrami de canard, du condiment échalote, un bouquet d'œuf frit et terminez avec la seconde tranche de pomme rôtie. Nappez le tout d'un peu de jus de canard et parsemez de graines de sésame.
- Plongez dans une friture à 180 °C les frites XXL ou, selon votre préférence, faites-les dorer à la poêle dans un mélange d'huile et de beurre.



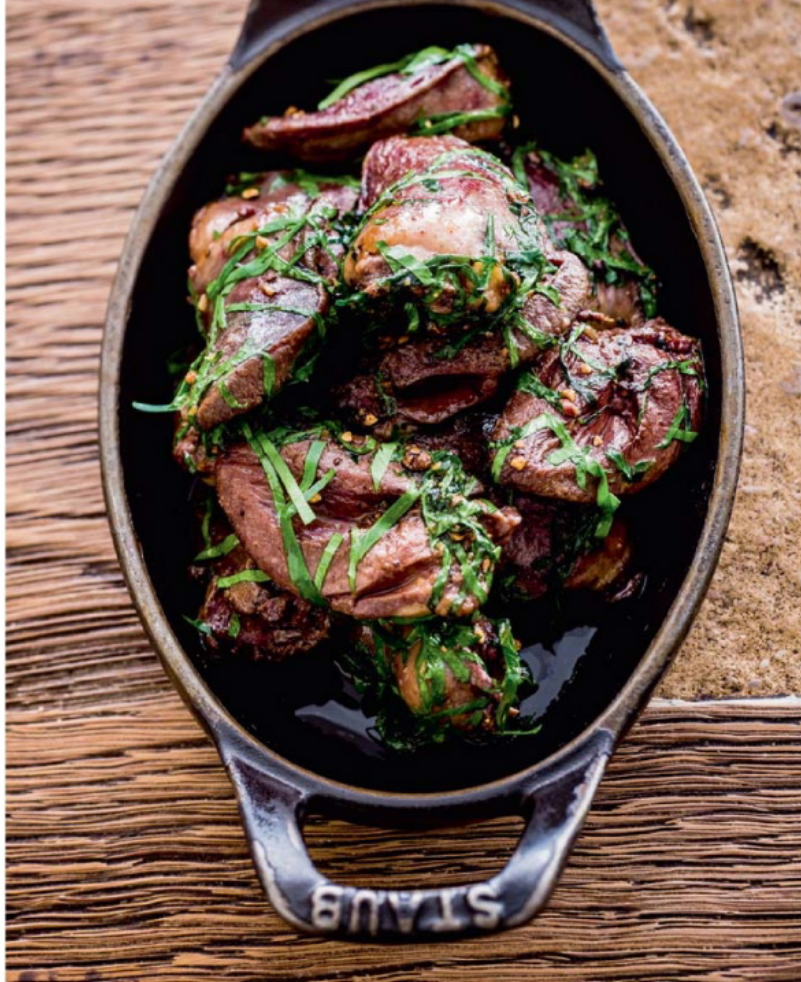
**La bouteille
de Vincent Damestoy**
Domaine de la Chevalerie
Bourgueil

Un vin gourmand et friand. Sans trop de concentration.

Moins de 10 euros.



« Improvisations autour du canard »,
Christophe Girardot,
photos Claude Prigent, éd Sud Ouest,
15 euros.



CŒURS DE CANARD EN PERSILLADE

4
pers.

Prépa.
10 mn

Cuisson
3 mn

Par Julien Duboué

Ingrédients

24 cœurs de canards fermiers des Landes • 1 c. à soupe de graisse de canard • 2 c. à café rases de sel • 2 c. à café rases de poivre moulu • 4 c. à soupe de vinaigre de Xérès • 1 c. à soupe de persil haché

Ail blanchi

200 g de gousses d'ail • 50 cl de lait

Préparation

Ail blanchi :

- Épluchez les gousses d'ail, retirez les germes, puis hachez-les finement au couteau. Dans une petite casserole, portez à ébullition le lait avec l'ail haché.
- Filtrez le tout dans une passoire fine, égouttez, puis pressez l'ail ainsi blanchi.

Cœur persillades :

- Attention : Utilisez exclusivement des cœurs de canards gras, plus gros et plus moelleux que ceux des canards maigres.
- Coupez les cœurs de canard en deux, puis assaisonnez-les. Faites-les saisir à la plancha ou dans une cocotte, dans la graisse de

canard, à feu très vif, pendant 1 minute de chaque côté.

- Baissez le feu, puis retournez les cœurs pour les cuire pendant une dizaine de secondes supplémentaires à peine, afin de les garder rosés à cœur.
- Dégraissez le fond de la cocotte, puis ajoutez l'ail blanchi ainsi que le persil haché.
- Versez le vinaigre de Xérès, puis remuez le tout à feu vif, pendant 30 secondes.
- À déguster aussitôt.



**La bouteille
de Vincent Damestoy**
Domaine Bordaxuria
Irouléguy rouge

Nous avons besoin de convivialité, de franchise et de caractère pour ce plat. Ce vin n'en manque pas !
15 euros.



« Sud Ouest. Un concentré
de convivialité en 80 recettes »,
Julien Duboué et Philippe Boé,
Alain Ducasse Édition,
29 euros.

POT-AU-FEU DE FOIE GRAS

DE CANARD DU SUD-OUEST ET LÉGUMES, PARFUM DE CITRONNELLE

Par Frédéric Coiffé



5
pers.

Prépa.
20 mn

Repos
30 mn

Cuisson
20 mn

Ingrédients

1 lobe de foie gras de canard du Sud-Ouest cru de 500 g
• 1 bâton de citronnelle • 4 navets • 250 g de pommes de terre
• 250 g de carottes • 250 g de panais • 250 g de topinambours
• 250 g d'oignons nouveaux • 3 l de fond de volaille • 1 feuille
de laurier • Fleur de sel et poivre

Préparation

- Lavez et épluchez les légumes. Faites chauffer le fond de volaille (pour préparer celui-ci, l'idéal serait de récupérer la carcasse du « poulet du dimanche ».)
- Faites cuire chaque légume séparément dans le fond. Réservez les légumes.
- Ajoutez dans le fond le bâton de citronnelle et laissez infuser hors du feu 30 minutes.
- Coupez en 5 morceaux assez épais le lobe du foie gras, sans le déveiner. Mettez le fond infusé à frémir, ajoutez-y les morceaux de foie gras et laissez cuire 10 à 15 minutes à petits frémissements.
- Vérifiez la cuisson du foie gras en piquant ce dernier avec un couteau. Ce dernier doit s'enfoncer très facilement.
- Une fois le foie cuit, ajoutez les légumes et faites-les réchauffer.
- Ajoutez de la fleur de sel et du poivre concassé puis servez dans des assiettes creuses en versant le bouillon chaud sur les légumes.



La bouteille
de Vincent Damestoy
Château Massereau, La Pacherie.
Sauternes.

Moelleux, tendresse, fraîcheur aromatique et équilibre.

Voilà ce qui caractérise cette cuvée (voir reportage
au domaine page 89).
40 euros.



« Foie gras. Sud-Ouest. 36 recettes
inouïes de chefs », avec les Afamés,
photos de Claude Prigent, éd. Sud Ouest,
15 euros.



4 pers.

Prépa.
1 hCuisson
5 h

RAVIOLES FOIE GRAS, CONFIT DE CANARD ET POIRE

Par Nanie Cuisine

Ingrédients

1 cuisse de canard • 200 g de gros sel • 250 g de graisse de canard
 • 40 carrés de pâte à raviole fraîche
 • 150 g de foie gras frais
 • 2 c. à s. de crème entière liquide
 • 1/2 poire pas trop mûre • 1 sachet de bouillon de volaille Ariaké
 • 20 g de noisettes entières
 • 1/2 cuillerée à café de ras-el-hanout • Sel • Poivre blanc

Préparation

- La veille, placez un lit de gros sel dans un saladier. Déposez dessus la cuisse de canard, puis recouvrez du sel restant. Couvrez et laissez reposer au réfrigérateur.
- Le lendemain, ôtez le sel de la cuisse de canard, passez-la brièvement sous l'eau et séchez-la avec du papier absorbant. Préchauffez le four à 100 °C. Placez la cuisse dans un plat, recouvrez de graisse de canard et laissez confire au four pendant 5 à 6 heures, en la retournant deux fois au cours de la cuisson. Ôtez la peau et les os, effilochez la chair de canard et réservez.
- Mixez grossièrement les noisettes et faites-les torréfier quelques minutes dans une poêle antiadhésive. Réservez.
- Coupez 50 g de foie gras en dés, réservez. Mixez le foie gras restant avec la crème. Salez, poivrez et assaisonnez de ras-el-hanout. Mixez bien. Passez à travers une passoire fine.
- Sur un carré de pâte à raviole, disposez une petite cuillerée de mousse au foie gras. Disposez dessus une petite tranche

de poire d'environ 2 centimètres. Ajoutez la chair de confit de canard. Mouillez autour de la préparation avec un peu d'eau, disposez sur le dessus un autre carré de pâte et soudez le tout. Découpez un rond avec un emporte-pièce, vérifiez que la raviole est bien soudée. Répétez l'opération pour l'ensemble des ravioles.

- Portez à ébullition 2 litres d'eau et faites infuser quelques minutes le sachet de bouillon de volaille. Ôtez le sachet et conservez quatre petites louches de bouillon. Portez le reste à ébullition. Déposez-y les ravioles, en les faisant cuire quatre par quatre, environ 2 minutes. Egouttez.
- Faites réchauffer le bouillon restant. Disposez une louche dans chaque assiette de service. Ajoutez-y quatre ravioles par assiette et quelques dés de foie gras. Parsemez de noisettes torréfiées et servez bien chaud.

Conseil de Nanie : Pour une version plus rapide, utilisez une cuisse de canard déjà confite.



Cette recette de Stéphanie Clinard, publiée sur son blog Nanie Cuisine (<https://www.naniecuisine.com/>), a remporté le concours Toqués de canard, organisé par le Département des Landes, en septembre dernier, à Paris. Une recette réalisée au Palais Royal par le chef Yves Camdeborde, qui la propose désormais à la carte de son établissement du 6^e arrondissement parisien, Le Relais Saint-Germain.

 La bouteille de Vincent Damestoy
 Domaine Ogier
 Côte-rôtie Village

Il faut s'ajuster entre puissance et finesse : voilà pour ce beau flacon. 30 euros.



4 pers. • Prépa. 40 mn • Cuisson 2 h

PHO 40, DÉS DE FOIE GRAS DE CANARD FERMIER DES LANDES ET MAGRET SÉCHÉ

Par Julien Duboué

Ingédients

Bouillon de canard • 3 l d'eau • 1 kg de carcasses de canards fermiers des Landes
 • Le jus de 1/2 citron jaune et son zeste
 • 1 c. à café rase de sel • 1 pincée de piment d'Espelette • 1/2 oignon • 1 gousse d'ail • 1/4 de vert de poireau • 1/2 carotte
 • Quelques grains de poivre • 1 clou de girofle • 1 c. à café de graines de coriandre
 • 1/4 de bouquet garni • 1/2 botte de queues de persil

Pho

100 g de sauce d'huître • 100 g de sauce soja • 2 c. à soupe de jus de yuzu
 • 2 pincées de piment d'Espelette
 • 2 c. à soupe de vinaigre de riz
 • 3 c. à soupe de sauce nuoc-mâm

Finition

160 g de foie gras de canard fermier des Landes • 120 g de magret de canard fermier des Landes fumé • 1 botte de coriandre fraîche

Préparation

Bouillon de canard :

• Dans un grand faitout, versez l'eau, puis ajoutez les carcasses de canards. Portez à ébullition, puis écumez régulièrement pour éliminer toute trace d'impuretés. Ajoutez alors le reste des ingrédients coupés en

dés, puis faites cuire le tout pendant deux heures, à petite ébullition, avant de filtrer l'ensemble.

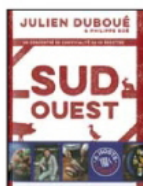
Pho :

• Dans un faitout, versez 2 litres de bouillon de canard, puis ajoutez le reste des ingrédients. Portez à ébullition, puis maintenez le tout au chaud.

Finition :

• Découpez le foie gras de canard en dés, le magret de canard fumé en fines lanières et ciselez finement quelques feuilles de coriandre. Au dernier moment, versez dans un bol du pho encore bouillant, puis ajoutez le foie gras de canard, le magret de canard fumé et la coriandre fraîche.

La bouteille de Vincent Damestoy
 Domaine Pascal Lambert, Les Graves
 Chinon rouge
 Une cuvée plaisir où les tanins du cabernet franc établissent un compagnon intéressant sur ce plat.
 10 euros.



« Sud Ouest. Un concentré de convivialité en 80 recettes », Julien Duboué et Philippe Boé, Alain Ducasse Édition, 29 euros.

DIPS DE FOIE GRAS DE CANARD SUD-OUEST POÊLÉ

RÉDUCTION ÉPICÉE DE VIN ROUGE

Par Frédéric Lafon

4 pers. • Prépa. 25 mn • Cuisson 15 mn • Repos 1 nuit

Ingédients

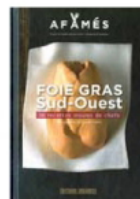
4 tranches de foie gras de canard Sud-Ouest cru de 100 g chacune • 1 l de vin de Bordeaux • farine • 3 œufs • chapelure fine • 100 g de beurre • 50 g de sucre
 • clous de girofle • poivre de Jamaïque • cannelle

Préparation

- Faites bouillir le vin avec le sucre, les épices, faites réduire si besoin pour obtenir un sirop pas trop épais et passez au tamis. Montez-le au beurre. Maintenez au chaud au bain-marie.
- Poêlez les tranches de foie gras, égouttez-les sur une feuille de papier absorbant et laissez-les refroidir au réfrigérateur.
- Taillez-les en bâtonnets de 10 x 2 centimètres. Congelez-les une nuit.
- Panez-les dans une panure (farine + œufs + chapelure fine). Remettez-les au congélateur une dizaine de minutes avant de les faire frire.
- Au moment de servir, faites-les frire à 180 °C deux fois 2 minutes. Dressez.

La bouteille de Vincent Damestoy
 Château Tîre Pé, cuvée La Côte
 Bordeaux rouge

Un bordeaux typé, aux tanins bien présents, sans oublier le juste équilibre entre puissance et distinction.
 Moins de 15 euros



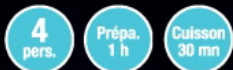
« Foie gras. Sud-Ouest. 36 recettes inédites de chefs », avec les Afamés, photos de Claude Prigent, éd. Sud Ouest, 15 euros.



CUISSES DE CANARD À LA SICHUAN,

CRÈME DE PETITS POIS, RADIS AIGRES-DOUX, NAVET LONG MARINÉ

Par Bas Holten



Ingrédients

Pour les cuisses de canard à la Sichuan

2 cuisses de canard • 1 c. à soupe de cinq-épices (pour un pot de 250 g : 10 bâtons de cannelle • 15 étoiles de badiane • 3 c. à soupe de poivre de Sichuan • 1 c. à soupe de clou de girofle • 2 c. à soupe d'anis vert) • 10 cl de sauce soja • Pousses de petits pois pour le dressage

Pour les radis aigres-doux

1 botte de radis • 5 cl de vinaigre de riz • 3 c. à soupe de sucre • 1 c. à c. de sel

Pour le navet long mariné

1 petit navet long • 4 champignons shiitakés • 4 tranches de gingembre • 15 cl de sauce soja

Pour la purée de petits pois

250 g de petits pois • 1 oignon • 5 cl de vinaigre de riz • Huile de tournesol

Pour les matzes

100 g de farine

Préparation

Radis aigres-doux :

• La veille, nettoyez les radis en laissant 1 centimètre de vert. Portez à ébullition 10 cl d'eau, ajoutez le vinaigre de riz, puis le sucre et le sel. Faites cuire 1 minute et retirez du feu. Ajoutez les radis dans l'aigre-doux et laissez mariner au moins une nuit.

Cuisses de canard à la Sichuan :

• Le jour même, mixez les épices ensemble pour obtenir une poudre de cinq-épices. Portez à ébullition 1 l d'eau. Ajoutez la poudre et la sauce soja. Faites cuire les cuisses dans ce bouillon. Dès qu'elles sont cuites, désossez-les. Laissez-les refroidir avant de les passer au barbecue pour les rendre croustillantes et leur donner un petit goût fumé. Hachez et réservez.

Matzes :

• Incorporez 5 cl d'eau dans la farine. Travaillez 15 min. Étalez la pâte très finement et piquez-la avec une fourchette. Découpez-la en quatre avec un emporte-pièce et faites des trous dedans avec des douilles de différentes tailles. Faites cuire 3 à 4 minutes à 250 °C. Laissez refroidir sur une grille.

Navet long mariné :

• Mélanger 20 cl d'eau, la sauce soja, le gingembre et les shiitakés. Laissez frémir 15 minutes puis refroidir. Épluchez

le navet et faites des lamelles à l'aide d'un Économe.

Râpez les parures de navet et laissez-les tremper dans de l'eau. Mettez les lamelles 10 minutes dans la marinade, puis égouttez-les.

Purée de petits pois :

• Coupez l'oignon très finement. Faites-le suer dans l'huile et déglacez-le au vinaigre. Faites réduire jusqu'à ce que le vinaigre ait disparu. Blanchissez les petits pois, égouttez-les et mettez-les dans un robot. Ajoutez les oignons et mixez-les pour obtenir une purée très lisse. Passez-la au chinois pour enlever les restes de peau des petits pois.

Dressage :

• Mettez un fond de canard haché dans un cercle, puis le matze par-dessus. Dans les trous de ce dernier, posez des radis aigres-doux coupés en deux et, entre les radis, des lamelles de navet mariné. À l'aide d'une pipette, mettez des pointes de purée de petits pois sur la galette. Égouttez bien le navet râpé et parsemez-le sur le navet mariné. Finissez avec les pousses de petits pois.



La bouteille de Vincent Damestoy
Syrah Hervé Souhaut

Vin de France

Produite dans le sud de la vallée du Rhône, cette syrah généreuse saura relever le défi de bien s'accorder au plat.

Moins de 20 euros.



« *Parcours gourmand en Périgord. 13 chefs, 35 recettes* », photos Claude Prigent, éd Sud Ouest, 19,90 € (une version en anglais est également éditée).

« Un canard populaire »

Éric Roux, journaliste et auteur, est également porte-parole de l'Observatoire des cuisines populaires. Il était cette année le parrain de la Fête de la gastronomie 2016. Pour « Sud Ouest Gourmand », il partage ce qu'évoque ce produit emblématique de la région

« **Q**ue serait aujourd'hui le Sud-Ouest sans canards ? Une région moins riche, une cuisine tronquée, une gourmandise orpheline et une économie rurale moins dynamique. La production et la cuisine du canard gras peuplent l'imaginaire d'un Sud-Ouest gourmand.

L'utilisation du canard gras en cuisine est à l'image de toutes les cuisines populaires : économe, inventive, nécessaire et festive. Car si la renommée du canard gras est en partie due aux nombreux chefs qui l'ont mis à l'honneur et qui ont su inventer et enrichir sa gastronomie, il ne faut pas oublier qu'il est aussi l'image du bien-vivre de tout un peuple. Il est nécessaire de feuilleter à nouveau le livre d'Andrée Maze, dite la Mazille, "La Bonne Cuisine du Périgord", qu'elle composa à partir du cahier de la cuisinière de la famille, Victorine, et de la collecte de la tradition culinaire orale de son petit coin de Sud-Ouest. Le canard et ses recettes y vivent en tant que cuisine populaire.

Mais ne nous y trompons pas, en parlant de cuisine populaire, nous ne regardons pas la culture culinaire que par le prisme de la

tradition. Car la tradition tout comme la cuisine sont certes inscrites dans le temps, mais aussi modelées et transformées par la modernité de nos sociétés, qui évoluent. Il est certain que les canards gras et leur cuisine ne sont pas

« Mais par-delà les recettes et des techniques, **le canard gras est avant tout un goût, celui d'une grande région** »

identiques à ce qu'ils étaient il y a cent cinquante ans ou même seulement cinquante ans. Le travail des producteurs d'aujourd'hui nous permet d'accéder à des produits de qualité bien plus facilement qu'auparavant.

Le canard gras est aujourd'hui tout à la fois le produit d'une gastronomie d'une région, mais aussi l'aide précieuse d'un repas improvisé, improvisé au dernier moment. Et comme le dit Joseph Delteil, auteur gourmand originaire de la région de Carcassonne, dans sa "Cuisine paléolithique", "la nourriture a double fonction, elle répond au rêve de notre âme comme à l'appétit de nos entrailles". Le canard du Sud-Ouest est comme ça, réconfortant.

Mais, par-delà recettes et techniques, le canard gras est avant tout un

goût, celui d'une grande région. Ce goût de confit n'est à nul autre pareil, et il faut avoir eu la chance d'écouter Alain Dutournier, originaire de Cagnotte, dans les Landes, cuisinier et fier conteur, raconter le confit simplement conservé par sa graisse, dont le goût est affiné au printemps, et parfait pour être dégusté avec des petits pois du jardin.

Aujourd'hui, le canard gras du Sud-Ouest, grâce au travail des producteurs de la région, est tout à la fois un produit de fête, le goût d'un "pays", mais aussi la réalité d'une cuisine populaire, faite de la nécessité de se nourrir et de prendre du plaisir. Comme le message d'une culture vivante du vivre ensemble. »



PHOTO LUDOVIC LE GUYADER

WWW.BORDEAUXSOGOOD.FR

Bordeaux S.O GOOD

18-19-20
NOVEMBRE
2016

FESTIVAL DE LA
GASTRONOMIE &
DE L'ART DE VIVRE

 bordeauxsogood

BSG16

Organisé par

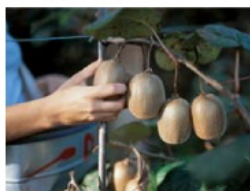




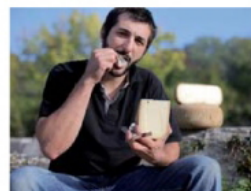


Nouvelles boutiques -
Indiscretions - **Blog** -
Produit de saisons - *Livres*

À GRIGNOTER



28
ZOOM
SUR LE KIWI



31
UN MONDE
LOCAVORE



36
LA RECETTE
DU BLOGUEUR

ET AUSSI...

26
NOTRE SÉLECTION
DE PRODUITS
NOUVEAUX

30
CES LIVRES
À DÉVORER

Idées cadeaux, IDÉES CONSO

Petite sélection de produits fins, de découvertes gourmandes et de productions locales

Tabliers de bon goût

Proposer des tabliers de cuisine à la croisée des chemins entre mode et gastronomie, voilà l'esprit Jook. Il faut dire que la marque, basée à Hasparren au Pays basque, a été créée (en 2014) par David, cuisinier, et Laurie, son épouse, issue du secteur de l'habillement. Pourquoi on aime ? De fabrication artisanale (à Biarritz et Madrid), les pièces sont aussi fonctionnelles qu'esthétiques : tissus techniques, coupes pratiques, couleurs subtilement travaillées, taille et design personnalisables à souhait. Bref, c'est le genre de tablier que l'on n'a pas envie de rendre.

À partir de 35 €
sur www.jookcompany.com

Le Sud-Ouest inspire les miels Mary

Originaire de l'Anjou, l'enseigne Famille Mary trouve dans la région matière à élargir la palette gustative de ses miels. Les amateurs de nectar d'acacia se délecteront de l'alliance proposée avec le cognac. Un produit aux notes aromatiques subtiles qui accompagnera avec délice un toast de foie gras. Les cuisiniers, eux, découvriront l'association au piment d'Espelette, à utiliser en condiment culinaire pour des plats parfumés.

Miel et cognac, 12,90 € le pot de 170 g.
Miel et piment d'Espelette, 7,90 le flacon de 250g
Boutique Famille Mary. 23, rue des Trois-Conils, 33000 Bordeaux.
www.famillemary.fr



Le poivre qui emporte tout

En sus des précieux pistils rouges qu'elle récolte avec une infinie patience, Isabelle Baro vient d'ajouter une nouvelle corde à l'arc de sa safranière plantée sur les coteaux de Lectoure (Gers). Les six premiers pieds de poivre du Sichuan ont donné des baies tellement parfumées que la jeune femme a décidé d'en planter six autres ! Le prix de vente est certes dix fois plus élevé que celui du poivre en grain traditionnel, mais la saveur incomparable du poivre du Sichuan exige de concasser très peu de coques pour relever un plat de façon inimitable !



Environ 6 € les 10 g. Safran de Lectoure,
lieu-dit Au Diné à Lectoure (32).
Tél. 06 17 10 73 55
ou www.safran-de-lectoure.com

Georgelin : et maintenant,

la pâte à tartiner

Un petit goût de noisette qui reste en bouche, une pâte onctueuse et légère... Après dix ans



de recherches, le spécialiste de la confiture Lucien Georgelin a dévoilé une recette de pâte à tartiner sans huile de palme. Avec pour objectif d'en produire quelques millions de pots depuis les ateliers de Virazeil, près de Marmande, en Lot-et-Garonne. Côté saveur, face au géant du secteur, le pari est gagné, et les amateurs du « manger local » apprécieront

l'implication des producteurs du département avec la présence des noisettes de Cancon (16 %).

À partir de 2,80 € le pot.
En vente sur www.lucien-georgelin.fr
et en grande surface.

Labeyrie voit grand pour les fêtes

Les repas de fêtes de fin d'année s'annoncent grandioses avec Labeyrie. Le groupe agroalimentaire landais lance en effet de nouveaux produits, parmi ses traditionnels foies gras et saumons. La gamme Grande Saveur propose ainsi des foies gras (lobe, au torchon ou barquette trapèze) cuisinés à basse température, avec une cuisson ultra-douce qui procure au foie une texture proche du fait maison. Quant au saumon, c'est au large des côtes sibériennes que la marque est allée pêcher l'Impérial Saumon grandes origines sauvages des tsars, à la chair ferme et aux saveurs authentiques.



l'Impérial Saumon grandes origines sauvages des tsars, à la chair ferme et aux saveurs authentiques.

Foie gras de canard entier du Sud-Ouest, Grande Saveur, 230 à 250 g, 33,99 €. L'Impérial Saumon grandes origines sauvages des tsars, 240 g, 16,99 €. www.labeyrie.com

Beurre de caviar de Neuvi

Pour une saveur élégante, la recette est simple : du beurre doux (70 %), des œufs d'esturgeons élevés dans les eaux de l'Isle en Périgord blanc (mixés, 30 %) et des grains entiers de caviar pour donner encore plus de goût et de sensations sur la langue. Le beurre de caviar de Neuvi fait ainsi le buzz chez les gourmets, qui l'apprécient simplement sur des toasts à l'apéritif (extra avec du champagne ou de la vodka), avec des huîtres ou encore sur des mouillettes avec un œuf à la coque.

25 euros les 50 g et 50 euros les 100 g.
Domaine Caviar de Neuvi : la Grande Veyssière – 24190 Neuvi.
Tél. 05 53 80 89 57. www.caviardeneuvi.com



La bière qui se plie en Cath'

Voici une bière artisanale made in Capbreton (40) qui allie tempérament et séduction. Du goût, une amertume raisonnée, sans oublier le fruité : voilà les qualités des produits issus des premières fermentations. La blonde s'associe parfaitement aux poissons, tapas et fromages basques, tandis que la dorée supporte mieux les plats en sauce et les viandes grasses locales comme le canard. La gamme va s'étoffer au fil des mois. Rudy et Cathy regorgent d'idées et possèdent une brasserie dont le cuvier inox de grand volume et la ligne d'em-bouteillage leur permettront de répondre aux besoins des amateurs...

Environ 2,80 € la bouteille de 33 cl. Brasserie Cath', zone des Deux-Pins, 2, rue des Galips, 40130 Capbreton. Tél. 05 58 42 74 32. [Facebook.com/bieres.cath](https://facebook.com/bieres.cath).
Vente directe, cavistes et épiceries fines (sud des Landes/Pays basque).



Baptiste Serin par le menu

Le demi de mêlée de l'Union Bordeaux Bègles, a grandi à l'ombre des pins de Parentis-en-Born. Les impératifs de la vie de sportif de très haut niveau n'empêchent pas le goût des belles et bonnes choses

TEXTE : XAVIER SOTA – PHOTO : LAURENT THEILLET

Tignasse blonde en bataille, fine moustache, sourire enjôleur, en l'espace de quelques années, Baptiste Serin, demi de mêlée de l'Union Bordeaux Bègles, s'est fait un nom dans la cour des grands. Dans ce sport où la rugosité le dispute à l'expérience, le jeune homme – il a 22 ans – affiche une maturité et une maîtrise remarquables et remarquées à un poste clé. Un parcours déjà auréolé du trophée de révélation de l'année (saison 2015-2016) lors de la dernière Nuit du rugby, le mois dernier. Natif de La Teste-de-Buch, c'est à l'ombre des pins landais qu'il a poussé. Et qu'il

s'est révélé au rugby. Parentis-en-Born, Biscarrosse puis Bordeaux, qu'il rejoint à 15 ans pour entrer au centre de formation de l'UBB. Un triangle où l'on sait vivre, où les bonnes choses, à l'instar du beau jeu, s'apprécient entre amis. La vie de sportif de haut niveau exige rigueur, mais n'empêche pas quelques plaisirs gourmands. Il a ses tables préférées en ville, le Mama Shelter ou Comptoir Cuisine, face au Grand-Théâtre. Gourmand dans le jeu comme dans la vie, il se prête au jeu des questions-réponses. L'occasion de lever un coin de voile sur ce pur Lando-Girondin une fois ses crampons remisés.

La gourmandise est-elle compatible avec l'hygiène de vie d'un sportif de haut niveau ?

Hélas pas vraiment ! Comme pour tous les sportifs, il y a des aliments que l'on doit bannir absolument. Selon sa corpulence, éviter de manger trop gras et trop sucré. Le corps, c'est l'outil de travail du rugbyman, comme pour tous les sportifs d'ailleurs. C'est une discipline de vie à laquelle on se plie sans trop se forcer. Mais il y a un paramètre qui, tout de même, a son importance : se faire plaisir !

Peut-on profiter des plaisirs de la table tout en faisant attention ?

Je pense que c'est possible, mais comme pour tout, les excès peuvent vraiment gâcher le plaisir. Alors, moi, je fais attention à la quantité et surtout à la fréquence.

Quels sont les produits (à manger) qui vous font grimper au plafond ?

Le problème, c'est qu'il y en a beaucoup ! Non, sérieusement, au-delà des produits, là où je prends vraiment

du plaisir, c'est au restaurant. La manière dont les chefs parviennent à accommoder des goûts et des saveurs, c'est pour moi le top, la définition d'un plat raffiné. Au restaurant, je m'éclate.

Vous définiriez-vous comme gourmand ?

Oui ! Très !

Votre plat préféré ?

Ils sont très nombreux ! Plus qu'un plat, ce sont des goûts dont je ne peux pas me passer. Comme ceux du foie gras et des pâtés au foie gras de mes deux grands-mères. Inoubliable et indispensable !

Plutôt fromage ou dessert ?

Les deux ! Fromage ET dessert ! Je l'ai dit, je suis gourmand.

Êtes-vous plutôt salé ou sucré ?

Plutôt sucré. Mais c'est quelque chose auquel il faut faire très, très attention quand on est sportif.



L'aliment que vous détestez ?

Je ne vais être très original, mais, comme beaucoup de gens, je déteste les endives cuites, ce goût amer après cuisson.

Mais je ne suis pas anti-endives ; en salade, je peux en manger sans aucun problème. J'irais même jusqu'à dire que j'aime bien ça...

Le goût, le plat que vous gardez de votre enfance ?

On ne va pas se raconter d'histoires, le goût que je retiens de cette période, c'est coquillettes, fromage et jambon. Un délice !

Chez vous, cuisinait-on beaucoup ?

Oui. Je suis originaire d'un pays où on sait apprécier et savourer les bonnes choses. C'est une cuisine de terroir, de notre terroir, avec notamment le canard et toutes les spécialités régionales salées comme sucrées.

Le repas le plus important de votre journée ?

Le petit déjeuner, que j'améliore à ma manière.

C'est-à-dire ?...

Ça, c'est un secret...

Les jours de match, que mangez-vous ?

On va être nombreux à vous répondre la même chose : des pâtes, pour les sucres lents, relevées avec du poulet et du saumon. Et je trouve ça très bon.

Le souvenir culinaire que vous n'oublierez jamais ?

C'est en fait mon premier repas chez un grand chef. C'était à Bordeaux, chez Philippe Etchebest, au Quatrième Mur. J'ai été bluffé.

Niveau gastronomie, vous êtes plutôt classique ou aventurier ?

Le classique, je connais, de par mes origines familiales, alors je dirais aventurier. J'aime la nouveauté !

Et vous, vous cuisinez ?

Oui, j'aime bien ça. Mais il faut du temps, et on n'en a pas toujours.

Votre spécialité ?

Les pâtes à la carbonara, mais interprétées à ma façon... Là encore, c'est un secret que je ne dévoilerai pas !

Un bon repas s'accompagne toujours d'un bon vin. Quelle est votre couleur préférée ?

Du vin blanc pour boire à l'apéritif ou en soirée. À table, je suis rouge.

Et donc, bourgogne, champagne, vins d'Alsace ou de Bordeaux ?

Bordeaux, sans hésitation, il y a absolument tout ce que j'aime. Et puis, je suis de ce pays, de surcroît joueur de l'UBB...

*Joyeuses Fêtes
de Fin d'Année*
avec les Foies Gras Lafitte,
*le véritable spécialiste du foie gras
de canard traditionnel des Landes.*

Nos boutiques :

Mont-de-Marsan - Dax - Bordeaux
Bayonne - Montaut - Paris

Vente en ligne sur : www.lafitte.fr



Kiwi.

la bombe énergétique

Nul besoin d'aller le chercher en Nouvelle-Zélande : le kiwi a pris racine dans les Landes et les Pyrénées-Atlantiques où il bénéficie d'un climat favorable à son épanouissement

TEXTES : FRÉDÉRIC SALLET

Avec son aspect exotique et son nom sympathique, le kiwi reste naturellement associé aux contrées lointaines de Nouvelle-Zélande qui ont fait sa renommée. La marque nationale Zespri demeure d'ailleurs bien présente dans les allées des supermarchés, où la « groseille de Chine » (son nom historique) a toujours ses adeptes... qui n'ont pas toujours conscience que ce fruit peut aussi trouver sa place dans une démarche locavore ! À condition bien entendu de privilégier les productions du sud de la Nouvelle-Aquitaine, dont celles disposant de l'Indication géographique protégée (IGP) « Kiwi de l'Adour » et du Label rouge. Une production dont la saisonnalité correspond parfaitement à celle du numéro d'hiver de « Sud Ouest Gourmand » que vous avez entre les mains puisque les récoltes débutent généralement à l'amorce des premières gelées au pied des Pyrénées. Dans les vergers, les plants ploient sous le poids des fruits que l'on compte par centaines : environ 800 par pied de cette plante grimpante dont l'aspect n'est pas sans rappeler celui de la vigne. Soit près de 100 kilos de kiwis ramassés à la main lorsque leur maturité est idéale, avec de jolis fruits dépassant les 90 grammes (pour le label rouge) et un taux de sucre déjà élevé, bien que le

mûrissement se poursuive encore en chambre froide durant les semaines suivantes de manière à atteindre les 14 degrés de sucre à la dégustation. Une explosion en bouche lorsque la chair est tendre à point, de janvier à mars, lorsque la consommation française atteint son apogée...

UN HEUREUX MARIAGE AVEC LE SAUMON

Certes, le kiwi n'est pas toujours un fruit facile d'accès, difficile à peler ou à consommer sans une petite cuillère à portée de la main, mais les arguments nutritionnels et gustatifs plaident toutefois en faveur de cette « bombe de vitamines » ainsi que le surnomme Jean-Marc Poigt, producteur et président de l'association de promotion du Kiwi de l'Adour. De la vitamine C à revendre (100% des apports journaliers recommandés), de la vitamine E sans être riche en graisses, peu calorique, riche en fibres... Pas étonnant que les sportifs en raffolent au pays du surf ! Si le kiwi vert reste le plus connu d'entre tous, le kiwi jaune est parfois préféré par les enfants, plus doux en bouche. Mais quelques bactéries ont ravagé les vergers du Sud-Ouest et la production locale repart doucement à mesure des replantations.

Le baby kiwi, du Sud-Ouest aussi !

Il est tout petit et fraîchement installé sous nos latitudes : la notoriété du baby kiwi ne cesse de grandir à mesure qu'il trouve une place dans les rayons des primeurs. De la taille d'une tomate cerise ou d'une grosse olive, le kiwi Nergi est celui que les enfants adorent. Facile à déguster – pas besoin de le peler –, frais et légèrement acidulé, il emporte l'adhésion générale avec son conditionnement pratique en barquettes de 250 grammes. Sa cueillette manuelle se déroule bien avant celle de son grand frère, généralement à la fin de l'été, et ses qualités nutritionnelles n'ont rien à lui envier. Surprenant dans la forme, ce mini-kiwi n'est pas une plante génétiquement modifiée mais une variété de kiwi de Sibérie sélectionnée par voie naturelle pour en améliorer la résistance dans nos contrées ! Environ 2,50€ la barquette de 250 g. En vente en grandes surfaces.



PHOTO APP





SHUTTERSTOCK

Le kiwi en purée



Pas simple de trouver du kiwi autrement qu'au rayon fruits et légumes. Certes, il existe bien des jus ou quelques confitures, à l'image de ce mélange « Kiwi, poire, thé matcha » à tartiner proposé par la marque girondine Vitabio. Plus rare, la purée de kiwis non sucrée de la coopérative lyonnaise Sicoly-Sicodis est à découvrir au rayon surgelés. Idéal pour profiter de tous les avantages de ce fruit étonnant : la couleur verte si particulière est conservée, ainsi que les pépins noirs, typiques du fruit acidulé !

Tartinable Vitabio : environ 4€ les 290 g. En vente en magasins bio.

Purée de kiwis Sicoly : environ 17€ le kilo. En vente en boutiques spécialisées.

KIWI DE L'ADOUR ET SAUMON MARINÉ AUX AGRUMES FAÇON PICKLES

Par Mary Henchley, Le Chien de Pavlov, Bordeaux



Prépa.
1 h

J.-C. AMIEL / N. ARNOULT / QUALITÉ LANDES

Ingrédients pour 6 personnes :

3 kiwis de l'Adour • 1 orange • 1 citron vert • 600 g de saumon frais • 600 g de gros sel • 300 g de sucre semoule • 200 g de betteraves de couleurs rouge, jaune et Chioggia • 30 g de gingembre • 40 cl de vinaigre de cidre • 20 cl d'huile d'olive

Préparation

Pour le saumon mariné :

- Mélangez le gros sel, le sucre et le zeste d'une demi-orange et d'un citron vert.
- Ôtez la peau du saumon et recouvrez-le de ce mélange sur toutes ses faces.
- Laissez mariner 1 heure au réfrigérateur, rincez-le soigneusement et taillez-le en très fines tranches (0,5 cm environ).

Pour les pickles :

- Ôtez la peau des kiwis de l'Adour et coupez-les en bâtonnets d'un demi-centimètre d'épaisseur.

Épluchez et taillez en fines tranches le gingembre. Laissez mariner 1 heure dans du vinaigre de cidre. Épluchez les betteraves et taillez-les en très fines tranches à l'aide d'une mandoline.

Finition :

- Disposez le saumon en rosace. Déposez les tranches de betterave comme des pétales sur le saumon en les enfonçant un peu pour les faire tenir.
- Ajoutez par-dessus les pickles de kiwis. Arrosez le tout d'un filet d'huile d'olive et d'un peu de vinaigre de cidre au gingembre.

La bouteille
de Vincent Damestoy

Domaine Yves Cuilleron Viognier

Vin de pays des collines rhodaniennes

L'exubérance de ce cépage aux notes de fruits à chair blanche et jaune (mangue, abricot) apportera cette touche de folie nécessaire.

15 euros.



Millefeuilles

Il n'est pas forcément nécessaire de passer derrière les fourneaux pour se régaler. La preuve avec cette nouvelle sélection d'ouvrages... à dévorer !

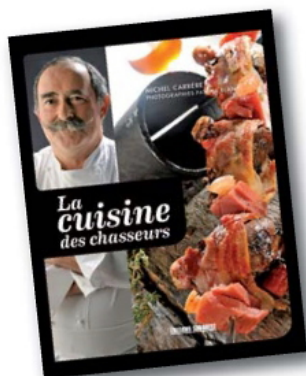
PAR SANDRINE DE TASSIGNY



En cuisine avec Éric Fréchon

Il n'est pas très médiatique mais qu'est-ce qu'il est doué ! Sous les ors de l'Hôtel Bristol à Paris, Éric Fréchon, ses trois macarons en poche et son ruban tricolore au col, ravit le palais des privilégiés qui peuvent s'offrir un repas à sa table. Des livres aux recettes simples et délicieuses, il en a déjà commis plusieurs et ce n'est pas le propos de celui-ci. Cet homme créatif qui a su rester les pieds sur terre et éviter les modes pour ne pas être un jour démodé, a souhaité ce « livre-portrait ». Un portrait sous forme de préface signée François-Régis Gaudry (« L'Express », France Inter) et Emmanuel Rubin (Figaroscope, Fooding®). Un portrait au travers de sa cuisine délicate et précieuse : quelques plats signatures comme les macarons farcis de truffe noire, artichaut et foie gras de canard, gratinés au vieux parmesan (commandés par trois clients sur cinq !) ou le tourteau de Roscoff en gelée d'eau de tomate verte Green Zebra, « mayo » infusée estragon et corail ; de grands plats revisités comme la soupe de lièvre ou la poularde de Bresse en vessie... Évidemment, les recettes ne sont pas accessibles à tous tant sur le plan financier que technique mais tout amateur trouvera du plaisir et de l'inspiration car tout n'est pas non plus inatteignable.

« Éric Fréchon », éd. Solar, 160 p., 59 €.



Le gibier dans l'assiette

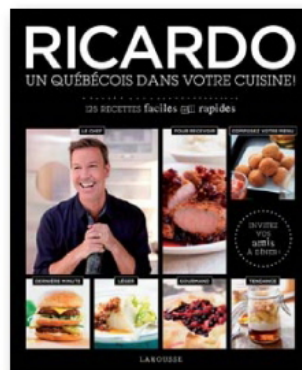
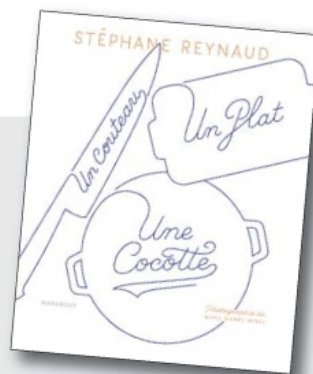
Chef et chasseur landais, Michel Carrère a toute légitimité pour transmettre son goût pour la cuisine du gibier à plumes et à poils. Il dévoile ici une cinquantaine de recettes dans lesquelles – aux côtés des lièvre, palombe, cerf, bécasse, sanglier, chevreuil – le foie gras, l'armagnac et le raisin trouvent toute leur place. Une cuisine qui réchauffe et qui se partage.

« La Cuisine des chasseurs », par Michel Carrère, éd. Sud Ouest, 126 p., 20 €.

Tous en cocotte !

Les jours gris et froids, la cocotte peut redevenir la reine de la cuisine. Quoi de meilleur qu'un plat mijoté longtemps ? Et d'autant plus appréciable quand il est préparé rapidement ! C'est l'objet du livre de Stéphane Reynaud : un couteau, une cocotte, 20 minutes tout au plus en cuisine, parfois plusieurs heures de cuisson pour aboutir à des plats conviviaux. 162 recettes de l'apéro au dessert, d'ici et d'ailleurs, pour se régaler simplement : joue de bœuf, champignons, syrah ; veau citron menthe ; échine, potimarron, cacahuètes ; poulet masala coco ; coquillages anis vinaigre ; cabillaud gomasio courgettes ; chou-fleur mascarpone citron ; ananas noisette vanille ; brioche pas perdue pour tout le monde...

« Un couteau, un plat, une cocotte », par Stéphane Reynaud, éd. Marabout, 312 p., 20 €.



Ricardo, Québécois superstar

Des centaines de milliers d'abonnés sur les réseaux sociaux, trois émissions de télé diffusées dans 75 pays, 650 000 livres vendus... Ricardo débarque en France avec 125 recettes faciles et rapides. Beaucoup de bleuets (myrtilles), un peu d'érable, une mijoteuse mais surtout des idées pour recevoir au pied levé !

« Un Québécois dans votre cuisine », par Ricardo, éd. Larousse, 270 p., 19,95 €.

Desserts de globe-trotter

Nicolas Bernadé, spécialiste de la pâtisserie à la fois Meilleur Ouvrier de France et Meilleur Chef du monde du World Gourmet Summit à Singapour en 2005, propose 80 recettes de desserts aux parfums d'ailleurs. Direction Koh Phi Phi avec le cake noix de cajou, mangue et coco, Las Vegas avec le Black Jack, cake chocolat, griotte et groseille, ou encore Dijon avec un cake pommes au four et compote de cassis.

« Invitation d'un pâtissier voyageur », par Nicolas Bernadé, éd. La Martinière, 208 p., 29,90 €.



Ce fromage de brebis venu de Blanquefort

UN MONDE
LOCAVORE

L'éleveur Julien Sarres et son troupeau de 300 têtes ont investi La Vacherie, une ancienne ferme rénovée où les Bordelais viennent acheter leur tomme de brebis, tout près de la rocade

TEXTE : CHRISTINE MORICE – PHOTO : LAURENT THEILLET



Les brebis de Julien Sarres sont descendues fin septembre de la montagne, des estives de Lescun (64), pour rejoindre les bords de la Garonne, à Blanquefort, près de Bordeaux, à quelques encablures du pont d'Aquitaine. Grâce à elles, les Bordelais dégustent depuis quelques semaines une tomme de brebis, passée directement de la salle d'affinage du producteur à l'assiette du consommateur. Car Julien Sarres, éleveur de 38 ans dont la famille est originaire de la vallée d'Ossau, vient d'investir un lieu totalement atypique dévolu aux circuits courts, à la nature et à l'agriculture périurbaine. La Vacherie est une ancienne ferme modèle du XIX^e siècle, rénovée par la municipalité de Blanquefort, avec qui il est lié par un bail rural environnemental. La petite boutique où il commercialise sa production est ouverte quelques demi-journées par semaine (1). C'est là que s'en-

tassent les tommes, remontées de la cave après avoir séchées sur place. On y trouvera bientôt des yaourts, du caillé et des camemberts. De brebis, évidemment.

DES FROMAGES DE SAISON

Pour l'heure, sa production de tommes, environ 3 tonnes par an élaborées entre les bords de Garonne et les Pyrénées, suffit à son bonheur. Et son évocation met l'eau à la bouche. « Chaque saison correspond en fait à un fromage différent selon l'alimentation des brebis », détaille Julien Sarres. « La tomme d'hiver est le résultat d'une nourriture à base de céréales, de foin et d'un peu d'herbe. Ce n'est pas la plus parfumée. Je passe très vite à la tomme de printemps, à partir de fin mars, lorsque les prairies reverdissent. Elle est plus grasse, plus riche, plus raffinée. Je les aime toutes, mais ma préférée est la tomme des es-

tives, dont les saveurs explosent en bouche, évoquant la réglisse, le petit serpolet, les fleurs de la montagne. Elle est fruitée, goûteuse, réalisée à partir d'une pâte plus jaune que les autres, avec un long retour en bouche. »

En fait, cette tomme des estives est aussi celle que fabriquait son grand-père. « D'ailleurs, j'utilise le même chaudron en cuivre que lui lorsque je suis en montagne, l'été. Les conditions sont plus difficiles, là-haut. C'est aussi pour cela que je l'aime bien. Elle est délicieuse avec du bon pain frais et du vin blanc doux, du jurançon ou du sauternes. Mais le fromage de 6 mois se marie aussi très bien avec un margaux un peu ancien. »

DÉMARCHE ÉCOLOGIQUE

À Blanquefort, entre le saloir et la salle d'affinage, les tommes de Julien Sarres vieillissent au minimum trois mois et au maximum un an pour une pâte plus concentrée, plus consistante.

Par ailleurs, le bail environnemental signé avec la Ville de Blanquefort, sur 30 hectares de prés, implique une démarche écologique à laquelle Julien Sarres est très attaché. « Je n'utilise pas d'engrais chimique et je me suis engagé à préserver certaines espèces protégées, des orchidées et des renoncules par exemple, avec des filets pour que mes brebis ne les piétinent pas. »

Dans quelque temps, le berger sera invité à évoquer son métier auprès des écoliers de Blanquefort et de communes environnantes. Ce qui ne devrait pas lui poser de problèmes. Il est en effet habitué à expliquer son travail à ceux qui consomment son fromage puisqu'il commercialise ses produits uniquement par le biais de la vente directe, notamment auprès de huit Amap de l'agglomération bordelaise.

La Vacherie, rue François-Ransinangue, à Blanquefort. Vente directe le mercredi de 15 à 18 heures. Le samedi et le dimanche de 10 heures à 12 h 30 et de 15 heures à 18 h 30.

LOCA NEWS

La Gascogne en vitrine

Adieu Adishatz, bonjour Adishatz & Co. La boutique de Capbreton a fait peau neuve et s'est offert une seconde jeunesse en devenant un « Gasconcept store ». Objectif : rassembler tout ce qui est local, gascon et vendu en circuit court en un seul endroit. On y trouve les produits de créateurs des Landes et plus généralement du Sud-Ouest (sacs, crayons, tee-shirts et bérêts). La gastronomie, évidemment, n'est pas oubliée. Un espace gourmand, baptisé S'n hac, a donc été créé. On peut y acheter et déguster des bières de brasseurs landais, du cola, des limonades, des jus de fruits ou des vins locaux, et grignoter charcuteries, foie gras et pastis, bien sûr.

Adishatz & Co : 8, avenue du Maréchal-Leclerc à Capbreton. Tél. 05 58 41 00 71.



ARCHIVES XAVIER GÉS

Les volailles aiment l'air d'Oléron

Elles gambadent fièrement sur les 6 hectares de l'exploitation. Au Poulailier d'Oléron (17), le respect de l'environnement et le bien-être animal priment. Les volailles de Fabienne Brizard, parmi lesquelles 1 300 poules pondeuses et 5 000 poulets, sont élevées en plein air bien plus longtemps : entre 120 et 150 jours contre 81 pour les poulets fermiers traditionnels. Les animaux sont nourris avec des céréales sans OGM, achetées à une coopérative locale puis broyées au Poulailier. Enfin, l'exploitation ne pratique que la vente directe sur place, tous les après-midi sauf le dimanche, ou sur le marché de Saint-Pierre-d'Oléron, le mardi et le samedi, et celui du Château, le vendredi. À la carte : poulets, poules, pintades, canards, œufs, ainsi que chapons, oies et poulardes pour les fêtes de fin d'année.

Poulailier d'Oléron : 103, route de Saint-Georges à Saint-Pierre-d'Oléron.
Tél. 05 46 47 31 80. www.poulailier-oleron.com



PHOTO THIERRY DAVID

Le vrac déambule

Tout a commencé à l'époque où Léa et Océane, 25 ans, travaillaient pour Surf Rider Foundation afin de réduire le nombre de déchets sur les plages. Dès lors, pourquoi ne pas aller au bout des choses en limitant les emballages ? Les deux Biarrottes ont alors imaginé un concept d'épicerie en vrac. Le plus ? L'installer dans une camionnette qui sillonnerait le Pays basque et le sud des Landes. La Vrac Mobile était née. Aujourd'hui, le véhicule longe le littoral, d'Urrugne (64) à Seignosse (40). Comme il n'y a pas d'emballages, les clients doivent venir avec leurs propres contenants (bocaux, sacs, bouteilles...). Ils doivent ensuite choisir la quantité désirée, passer par la case pesage et payer. Les produits sont autant que possible locaux et issus de l'agriculture biologique ou raisonnée. Et le choix est varié : riz, vinaigre, chocolat, café, céréales et même quelques produits d'hygiène et ménagers.

Planning des arrêts : www.vrac-mobile.com



ARCHIVES JEAN-LOUIS CHAULET

Un nouveau point de retrait pour le drive fermier bordelais

Le drive fermier girondin a, depuis le mois d'août, un quatrième point de retrait. Après Eysines et Lormont en 2012, Gradignan en 2013, c'est au tour de Bordeaux de voir une halte s'implanter. Rien de nouveau dans la démarche : il suffit de passer sa commande sur Internet, de payer en ligne et de venir la récupérer au dépôt, en l'occurrence ici, en plein centre-ville, tous les vendredis, de 13 h 30 à 18 h 30. Les fruits, légumes, viandes, laitages vendus (il y a près de 500 références) viennent de fermes et de groupements girondins. L'avantage, c'est qu'il n'y a aucun engagement : on achète ce qu'on veut, quand on veut.

55, rue Lacornée à Bordeaux. Commande sur www.drive-fermier.fr



ARCHIVES LÉNA SOLDERE

LOCA CLIC

Un annuaire du bio et du local

La Nouvelle-Aquitaine est la deuxième région française en nombre de fermes bio, soit 3 945. Parmi celles-ci, 672 se trouvent en Dordogne (selon les chiffres de l'agence Agreste). Il était donc tout naturel, pour l'office de tourisme Périgord Dronne Belle et pour Agrobio, de lancer un guide bio dans le département. Pour la troisième édition, Agrobio Périgord, association de développement de l'agriculture biologique, recense les bonnes adresses du bio et du local : des producteurs aux transformateurs en passant par les marchés et les Amap. Une centaine de coordonnées sont référencées. Le guide a aussi une visée pédagogique : il présente la réglementation, aide le consommateur à reconnaître marques et labels et donne des astuces pour consommer plus responsable. Cet annuaire gratuit est disponible sous forme numérique sur Internet, mais aussi en format papier dans les offices de tourisme, magasins bio ou sur les étals de marché.

www.produit-bio-aquitaine.com



ARCHIVES JEAN-CHRISTOPHE SOUNALET



FERME ELIZALDIA

GAMARTHE - ST JEAN PIED DE PORT
USTARITZ - HALLES DE BAYONNE



VENTE EN LIGNE :
WWW.FERME-ELIZALDIA.COM

La voie lactée des frères Chapolard

Installés depuis 2010, Julien et Romain sont passés au bio. Leurs yaourts figurent désormais au menu des cantines du Lot-et-Garonne

« C

houette, ce midi, c'est yaourt à la cantine ! » Les enfants du Passage, de Nérac, d'Agen et de l'ensemble du groupement de commandes (huit communes) se réjouissent à l'avance. Depuis cette année, la majorité des yaourts servis aux centaines d'enfants demi-pensionnaires vient de Mézin. Ils sont fabriqués au Gaec des Flots blancs, chez les frères Chapolard. « Nous pouvions déjà dire que nos produits étaient bons, aujourd'hui nous pouvons aussi le montrer, étant donné que nous avons eu trois médailles de bronze lors du dernier Salon de l'agriculture. » Ils construisent ce Gaec pas à pas. Alors toute reconnaissance est la bienvenue. À peine 60 ans à eux deux, ces producteurs laitiers installés en 2010 sont loin d'être des perdreaux de l'année. Toute leur famille vient de la terre. « À Baradieu, notre ferme, il paraît qu'il n'y a plus de vaches depuis trente

ans ! » À l'époque de l'installation, déjà, la crise laitière battait son plein. Mais cette installation, ils l'ont trop peaufinée pour attendre que la conjoncture s'améliore. Installation en bio, circuits courts : « Pour nous, il n'y avait pas d'avenir dans l'agroalimentaire. En conventionnel, on ne gère que les volumes, en aucun cas les prix. Là, nous sommes maîtres de notre production », souligne Romain Chapolard. Lui conçoit les yaourts (6 000 yaourts par semaine). Sans oublier le lait, les yaourts à boire, le fromage blanc. Et des glaces pour la saison estivale. Le tout distribué chez les commerçants locaux, dans les cantines, sur les marchés (1). Mais pas en vente directe à la ferme. « Je n'aurais pas le temps de recevoir les gens comme j'ai envie de le faire », souligne Romain. Alors les frères Chapolard ouvrent leurs portes pour le week-end De ferme en ferme.



VIGILANTS SUR TOUTE LA CHAÎNE

De la graine plantée au yaourt, ils contrôlent « l'ensemble de la chaîne ». À commencer par la race de vaches : des normandes, reconnues pour la qualité et l'abondance de leur lait. Elles sont une quarantaine aujourd'hui. La nourriture ensuite : de l'herbe, du foin. Bio, évidemment. « Et 100 % des céréales que nous leur donnons sont produites sur nos terres. » Les frangins placent la barre encore plus haut. « Tout est bio, y compris ce qui parfume nos yaourts. Et équitable. Sans oublier l'origine locale, comme les fraises, dès qu'on le peut. » À toutes les étapes de la fabrication, les frères Chapolard

refusent de tomber dans la facilité. Le bio, le local, « tout était un prérequis dès le départ », assure Romain. Des contraintes qu'ils se sont imposées par conviction. Mais pas seulement. Ce qu'ils cherchent avant tout, c'est de pouvoir vivre décemment de leur activité.

ANNE GRESSER

(1) Ferme des Flots blancs, Baradieu. Pour le détail de leur point de vente en Lot-et-Garonne, en Gironde et dans le Gers : www.les-flots-blancs.fr

Un commerce équitable en Dordogne

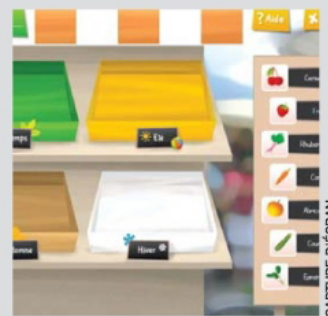
Créée en 2009 par la Chambre d'agriculture de Dordogne, la marque Saveurs du Périgord vise à développer l'économie du territoire. Un partenariat commercial a été noué à l'époque entre la cinquantaine d'agriculteurs qui y adhèrent (comme les Délices de Mady, notre photo) et les grandes surfaces. En l'espace de sept ans, la marque périgourdine a su se faire une place dans les rayons de la quinzième de points de vente (supermarchés et épicerie solidaire). Saveurs du Périgord, qui se veut une marque de commerce local équitable, permet de valoriser la filière courte et d'encourager les consommateurs à choisir davantage de produits issus de l'agriculture du département. Un site Internet permet aux locavores de découvrir les agriculteurs, éleveurs et producteurs partenaires ainsi que les commandements de la marque. Ils permettent d'appréhender l'achat en circuit court comme un acte citoyen, favorisant l'emploi et réduisant les effets néfastes du transport de marchandises.

www.saveursduperigord.fr

Apprendre à mieux consommer en s'amusant

Vous ne savez jamais si vous pouvez manger des fraises en décembre ? Vous n'avez toujours pas compris ce qu'est un circuit court ? Vous n'arrivez pas à reconnaître les nombreux logos sur les produits que vous achetez ? Alors Etiktable est fait pour vous. Grâce à des mini-jeux sur Internet, il est désormais possible de découvrir d'autres façons de consommer. On apprend à reconnaître les produits de saison afin d'éviter d'acheter des fruits et légumes cultivés dans des serres chauffées ; on comprend que la vente directe permet une plus juste rémunération des producteurs ; on devient in-collable sur les logos (bio, commerce équitable...), véritables gages de qualité. Enfin, pour voir si vous avez tout compris, Etiktable propose de faire votre marché virtuellement. Et si vous faites des erreurs, ce n'est pas la fin des haricots...

www.etiktable.fr/jeu



CAPTURE D'ÉCRAN

LOC AGENDA

La Coop paysanne passe au drive

L'enseigne coopérative, qui a vu le jour à Lormont (33) en 2015, lance cet automne (la date est encore à définir) un site de vente en ligne, La Charrette paysanne. Ce service sera dans un premier temps ouvert aux entreprises de l'agglomération bordelaise. Les salariés pourront passer commande sur Internet et les cartons seront livrés, selon un créneau bien défini, sur les parkings des sociétés. La Charrette sera ensuite accessible à tous les autres clients qui pourront venir retirer leurs produits dans les deux magasins. En effet, en août, la boutique alimentaire en circuit court a ouvert une deuxième enseigne, à Cenon, toujours sur la rive droite de Bordeaux. Elle aussi est approvisionnée par une cinquantaine de producteurs et d'éleveurs de Gironde. Là encore, il y a un rayon boucherie et un rayon primeurs avec des fruits et légumes frais, de saison et parfois bio. On y trouve aussi des laitages, des alcools, des pâtes, des confitures... eux aussi vendus sur La Charrette paysanne.

Coop paysanne : 57, avenue Jean-Jaurès à Cenon ;
2, place Magendie à Lormont. coopaysanne.fr et coopaysanne.fr/la-charrette-paysanne

On finance les fermes de demain !

Le concours Fermes d'avenir est de retour pour une seconde édition. L'association du même nom, spécialisée dans le développement de l'agroécologie et de la permaculture, et de nombreux partenaires (Terre de liens, Colibris, Fédération de l'agriculture biologique...) vont aider des personnes souhaitant s'installer en bio, qu'il s'agisse de maraîchage, d'élevage, de grandes cultures... Parmi les nombreux dossiers reçus, 20 ont été sélectionnés sur des critères bien précis : ambitions écologiques, biodiversité, commercialisation locale... À partir du 20 octobre, leurs projets seront présentés sur Blue Bees, un site de financement participatif orienté vers l'alimentation et l'agriculture. Cette campagne de levée de fonds, lancée jusqu'à fin janvier, permettra à chaque lauréat de bénéficier d'un prêt à taux zéro (de 5 000 à 50 000 euros) pour s'installer. L'an dernier, le concours aidait les agriculteurs déjà installés. Au rythme des saisons, une ferme à Moncrabeau (47) avait été sélectionnée.

www.fermesdavenir.org et bluebees.fr



ARCHIVES CÉCILE LARGALDE

Foie gras et Loupiac fêtent Noël

Chaque année, les Journées Loupiac et foie gras annoncent le temps des fêtes de fin d'année. Les 26 et 27 novembre, une trentaine de chais de la commune – et appellation de l'Entre-deux-Mers (33) – ouvrent leurs portes aux gastronomes pour faire découvrir leurs vins. Chaque viticulteur accueillera un producteur de foie gras

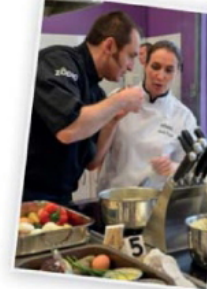
venu des Landes. Les chais et châteaux se transforment ainsi en véritables marchés. Au programme : des dégustations croisées de liquoreux et de produits qui sauront trouver une place sur les tables des fêtes, foie gras, confits, magrets... Des ateliers et des démonstrations de découpe de canards seront aussi proposés.

www.vins-loupiac.com



ZODIO

Et si on faisait bouger la maison ?



Des ateliers pour apprendre à faire soi-même !



Des produits malins et tendance...



Des conseillers passionnés !

Inscrivez-vous aux ateliers cuisine et découvrez toutes les astuces de notre chef Mathieu sur bordeaux.zodio.fr/ateliercuisine

Y'en a aussi par ici !

www.zodio.fr

+ blog.zodio.fr

+  + 

Cuisiner, recevoir, décorer, créer, ranger et chouchouter ses enfants

Zôdio Bordeaux / Centre commercial Les Rives d'Arcins 9004 rue Denis Papin / Rodeau sortie 20
33130 BÈGLES / Tél. 05 57 99 06 40

Le vin, il en fait tout un plat

Ils partagent leurs coups de cœur, conseils, astuces, et divulguent leurs secrets culinaires sur la Toile. Blogueurs et blogueuses, retrouvez-les à chaque numéro

PAR FRÉDÉRIC SALLET



es blogs de recettes, on connaît. Les blogs de dégustation, aussi. Mais un blog mêlant mets et vins, voilà qui est nettement plus inhabituel. À l'image de son auteur sans doute, aux milles vies viticoles, voyageur infatigable, dégustateur passionné, auteur d'ouvrages reconnus œuvrant désormais dans les coulisses du caviste en ligne Vins étonnants, dont il assure également l'animation d'un blog de qualité ! « J'essaie de montrer que le vin prime sur le plat, qu'il est souvent plus simple de modifier une recette une fois que l'on a choisi la bouteille », explique Éric Bernardin. « Trop souvent, Madame impose le menu et Monsieur choisit le vin, mais l'accord est parfois impossible, ce sont deux mondes qui ne se rencontrent pas ! » regrette le blogueur, dont les premières publications remontent à plus de dix ans. Principalement des recettes inventées, personnelles, avec une bonne dose d'exploration gustative, de création et d'exigence. Pas toujours d'un abord facile, mais un superbe guide pour sortir des sentiers battus. Du bio, des vins nature, des visites dans les appellations, de bonnes tables... Une adresse qui se démarque.

www.boiremanger.net

LA RECETTE D'ÉRIC BERNARDIN

VRAI-FAUX RISOTTO AU FENOUIL

Ingrédients

- 2 fenouils de belle taille
- 1 oignon de petite taille
- 70 g de riz à risotto (arborio ou carnaroli)
- 10 g de graines de fenouil
- 70 g de pistaches décortiquées (salées si possible)
- 70 g de beurre
- 50 g de farine
- 90 g de parmesan
- 2 x 2 cl d'huile d'olive
- une giclée de vin blanc
- 1 g de gomme xanthane (optionnel)



La bouteille de Vincent Damestoy
Domaine Perrin, Réserve
Côtes du Rhône blanc

Notes chaleureuses de fruits à chair blanche, avec une touche de garrigue et d'anis. Un joli « canon » à boire entre amis.
Moins de 10 euros.

Préparation

3
pers.

Prépa.
1 h

Cuisson
50 mn

La crème de riz

- Faites griller à sec dans une poêle les 10 g de graines de fenouil. Passez l'un des deux fenouils à la centrifugeuse. Ne jetez pas les « déchets ».
- Lancez la cuisson du riz. Mettez 2 cl d'huile d'olive dans une sauteuse, ajoutez l'oignon émincé, puis le riz, faites nacrer* puis ajoutez un trait de vin blanc. Laissez évaporer. Puis ajoutez le jus du fenouil et les déchets, laissez cuire doucement, et remettez ensuite de l'eau régulièrement pour éviter que ça attache jusqu'à ce que le riz soit cuit. Ajoutez alors (en gros) un tiers du volume total en eau chaude, 20 g de beurre, 40 g de parmesan et 5 g de graines de fenouil grillées. Mixez le tout en ajoutant éventuellement 1 g de gomme de xanthane pour homogénéiser parfaitement. Puis passez le tout à la passoire fine pour avoir une crème parfaitement lisse.

Le crumble

- Hachez (pas trop menu) les pistaches au couteau. Mélangez 50 g de beurre ramolli, 50 g de farine et 50 g de parmesan jusqu'à obtenir un « sable grossier ». Incorporez-y les pistaches hachées et les 5 g restants de graines de fenouil grillées. Mettez le tout sur une plaque et faites cuire environ 20 minutes à 190 °C. Pour une cuisson homogène, mélanger à nouveau le crumble à mi-cuisson est un plus.

Les grains de fenouil

- Détachez les branches du corps du fenouil restant et réservez-les. Elles serviront pour la suite...
- Tranchez finement le fenouil avec une mandoline, puis superposez les tranches autant que possible pour les couper en petits grains. Faites-les

UN RESTAURANT ?

« Le dernier que j'ai fait à Bordeaux, c'était Miles, une très belle adresse avec une carte courte, des vins qui sortent de l'ordinaire, et surtout beaucoup d'éclectisme dans les appellations ! »

UN VIGNERON ?

« Le domaine Bordaxuria au Pays basque. Ce sont de jeunes vignerons avec une formation d'œnologue qui ont démarré très récemment, mais ils proposent déjà un blanc de haut niveau. Ils savent tout ce qu'il ne faut pas faire, ils ont la maîtrise et le savoir-faire. »

UN BLOGUEUR ?

« J'en citerai plusieurs, comme celui, très bien écrit, d'un Toulousain (abistodenas.blogspot.fr), ou celui d'un ami, André Fuster (vitinéraires.blogspot.fr), qui est plus intéressant pour les aspects techniques : il ramène parfois l'église au milieu du village et sait remettre en cohérence le combat entre les vins naturels et les « gros méchants » ! J'ajouterai enfin escapadoenophile.com, écrit par un prof bordelais passionné de vin qui met en avant des bouteilles d'un bon rapport qualité-prix. »



cuire à la poêle environ 10 minutes en remuant constamment pour qu'ils soient précuits mais encore légèrement croquants. Surtout, ne salez pas : ils perdraient leur eau.

Les filaments de fenouil (à faire deux heures avant le service)

- Tranchez les branches de fenouil à la mandoline (1 mm) dans le sens de la longueur. Puis taillez-les au couteau dans le sens de la longueur pour en faire une fine julienne en éliminant les parties extérieures, plus dures. Placez les filaments dans une eau gazeuse et mettez-les au frigo (ils vont gonfler et devenir croquants). Conservez le « feuillage » du fenouil pour la décoration.
- Mélangez les grains et la crème et réchauffez le tout. Déposez dans les plats/assiettes de service. Saupoudrez de crumble, puis placez les filaments égouttés et les feuilles.

*Les termes mentionnés avec un astérisque renvoient au glossaire page 110.

Expres'SO Gourmand

Infos de dernière minute, indiscretions,
brèves de zinc à picorer...

C'EST FORT DE CAFÉ !

Le concours du meilleur mélange pour expresso, organisé dans le cadre de la Rencontre nationale de la torréfaction (Nantes), a été remporté par **Mélanie Badets**, de Café Michel, à Pessac.

Le jury a été conquis par son mélange de deux cafés issus du commerce équitable, un de Colombie, l'autre du Congo.

Les Disciples d'Escoffier

L'association des Disciples d'Escoffier, dont l'un des buts est de « partager et de transmettre les connaissances gastronomiques en respectant l'histoire culinaire tout en encourageant son évolution », organise depuis dix ans un trophée destiné aux élèves et aux apprentis. La première manche, nationale, a lieu le 18 novembre, à Souillac (24). La Rochelle accueillera le 13 janvier prochain la finale nationale. Les vainqueurs iront à Paris le 24 février pour la dernière épreuve, internationale celle-ci.

Angoulême et les food trucks

Les food trucks ne sont pas les bienvenus à Angoulême. Du moins sur la voie publique. La Ville a même pris un arrêté municipal après que des restaurateurs sédentaires se sont plaints de la concurrence. Résultat, les restaurateurs en camion ont trouvé des terrains privés pour se garer et travailler sereinement.

Encore une MAF pour Christophe Girardot

« Les filles sont des bosseuses ! » Le chef de la Guérinière en a une fois de plus eu la preuve fin septembre, alors qu'une de ses apprenties remportait le titre de Meilleure Apprentie de France au terme de quatre heures et demie d'épreuve, dans la catégorie cuisine froide. **Alissia Morandeau**, en deuxième année de CAP, a intégré les cuisines de Gujan-Mestras, début juin. « Elle a travaillé tout l'été sur sa trilogie de l'œuf et ses deux garnitures. » Et, déjà, le chef annonce le coaching d'une troisième apprentie. Pour un troisième titre ? À suivre...

L'intégrale des Michelin aux enchères

Les amateurs du guide rouge suivront avec attention la prochaine vente de livres et de manuscrits chez Christie's à Paris, le 5 décembre. L'intégrale des guides Michelin y sera en effet présentée aux enchères, soit **108 opus**, dont celui de « 1939, réimprimé en 1943 par l'armée américaine à l'attention des soldats du débarquement ».

Estimation de ce lot rare : 25 000 à 35 000 euros.



La Concha
FRUITS DE MER, POISSONS & VIANDES GRILLÉS

Laissez-vous tenter
PAR LA FRAÎCHEUR ET L'AUTHENTICITÉ

FACE À L'OCEAN

IDÉE CADEAU OFFREZ UN BON REPAS
UN CADEAU ORIGINAL POUR VOS PROCHES
DU MONTANT DE VOTRE CHOIX



ANGLET 05 59 63 49 52
299 AV. DE L'ADOUR RESTAURANT OUVERT 7J/7 • MIDI & SOIR

à partir de 12h00 et 19h30
SALLE CLIMATISÉE & PARKING GRATUIT
WWW.LACONCHA.FR

AUGUSTE - Crédit Photo : DR La Concha - Z Studio

64017140_BSP

À vos EMPLÉTTES !

Découvrez ces lieux dédiés aux produits fins, sélections de terroirs, saveurs asiatiques et découvertes viticoles

Un petit air de Provence à Bordeaux



PHOTOS AMR ET DR

On peut être un réseau franchisé et ne miser que sur les productions locales. Tel est le pari de la Maison Brémond 1830 qui, avec l'ouverture de cette 19^e enseigne, tenue par la pétillante Mathilde Morin et Romain Bérard, essaime les saveurs provençales dans le Sud-Ouest. Avec une prédominance d'huiles d'olive sur les conditionnements desquelles figurent en toutes lettres les noms des moulins et producteurs locaux. Une quinzaine de domaines provençaux permettent ainsi de développer une gamme d'huiles, certaines parfumées (citron, basilic en pression simultanée), monovariétales (vendues en vrac), toutes issues d'une agriculture raisonnée ou même bio. L'épicerie fine propose également une large gamme de tartinales (tapenades, anchoïades) et une sélection de produits truffés, ainsi que des confitures (orange, abricot et melon de Cavaillon), du miel de Provence et des biscuits. Petit clin d'œil à la région : ici, le ketchup est élaboré avec des tomates de Marmande et des carottes des Landes.

Maison Brémond 1830, 50, rue des Remparts, 33000 Bordeaux.
Tél. 06 67 00 83 07. <https://www.facebook.com/gourmandco/>



Wine truck itinérant (64)



PHOTO PATRICIA MARIN-METGE

La Cave à Margaux est une véritable cave ambulante abritée dans la jolie remorque que Mathieu Chauvin a fait construire il y a quelques mois. Un modèle unique. Il lui suffit de l'attacher à sa voiture pour être fin prêt à se rendre partout où on le demande, mais également chez les producteurs. Son créneau : la dégustation de vins nature, bio, Demeter ou biodynamiques qu'il déniché partout en France. Il a en effet choisi de fermer sa cave installée à Anglet pour sillonner les routes afin de faire découvrir les quelque 250 références qu'il fait tourner dans cette cave itinérante.

Tél. 06 33 07 08 36. lacaveamargaux@orange.fr

Deux boutiques pour Didier Gaborit (64)

Ancien lauréat du Grand Prix international de la chocolaterie (1996), le maître chocolatier Didier Gaborit a ouvert deux chocolateries-pralineries, à Biarritz et à Bayonne. Ce passionné, qui a officié onze ans chez Adam et quatorze ans à la maison Henriot au côté de Serge Couzigou,

excelle en associations de saveurs. Son praliné coco-citron vert est à tomber, et que dire de sa ganache aux agrumes et poivre du Népal !

À Bayonne : 17, rue Poissonnerie. Tél. 05 59 63 89 30

À Biarritz : 44, rue Luis-Mariano, quartier des Docks de la Négresse.

Tél. 05 59 43 11 34 (ouvert le dimanche de 10 à 13 h). www.didiergaborit.com



PHOTO MALIKA GUILLEMAIN

La Maison basque fait son petit marché (33)

C'est un local discret au cœur de Bordeaux où la Maison basque organise conférences, ateliers et animations pour promouvoir l'esprit et les valeurs basques. Depuis peu, l'association y a ouvert également son « petit marché », un point de vente où gastronomie et arts de la table sont en bonne place. Des produits artisanaux, sélectionnés sur place chez des producteurs fermiers adhérant à la charte du réseau Idoki (idoki.org). Le porc basque, l'axoa de chez Jara Xolan coupé au couteau, navarin de mouton seront en bonne place mais on y trouvera également viandes fraîches (sur commande), fromage (brebis), quelques boissons (cidre, bière) et bientôt des sardines de Saint-Jean-de-Luz...

7, rue du Palais-de-l'Ombrière, Bordeaux. Eskualetxea.org
Ouvert les lundis, mardis, jeudis et vendredis de 11 à 13 h et de 14 h à 18 h 30,
le mercredi de 10 à 13 h, le samedi de 10 h à 12 h 30.



PHOTO DR

La poissonnerie de l'Aiguillon (33) à son épicerie fine

Depuis des décennies, la réputation de la poissonnerie de l'Aiguillon, boulevard Mestrezat, dans le quartier du port d'Arcachon, n'est plus à faire. La file d'attente ne désemplit pas devant un étal qui donne toujours envie, et les clients viennent parfois de loin pour acheter poissons, coquillages et crustacés. L'enseigne, qui s'est diversifiée dans les cours de cuisine, a aussi ouvert une petite épicerie fine, annexe de la poissonnerie, juste en face. On y trouve toutes sortes de condiments rares, de sels et d'épices. À découvrir.

48, boulevard Mestrezat, 33120 Arcachon.
Contact de l'épicerie à la poissonnerie, tél. 05 56 83 70 53.



PHOTO THIERRY DAVID

Au bon goût du Terroir d'Asie (33)

Poulet caramel, nouilles sautées, riz cantonnais, poulet sauce basilic, bo bun, nems, rouleaux de printemps et yakitoris... Autant de spécialités chinoises, thaïes ou vietnamiennes, exclusivement faites maison, dont les fidèles du marché de Libourne se régalaient depuis plusieurs années grâce à Douang et Ket Sisomvang. Ce mois-ci, le couple de Laotiens a inauguré sa nouvelle boutique, Le Terroir d'Asie. On y retrouve une carte enrichie par rapport aux propositions du marché, avec notamment du bœuf saté pousses bambou ou du poulet aigre-doux. Sans oublier quelques douceurs sucrées en dessert telles que les perles coco ou le sirop aux litchis. Une restauration rapide à déguster sur place ou à emporter du mercredi au samedi de 9 h 30 à 13 h 30 et de 17 h 30 à 20 h 30 (le lundi matin, rendez-vous est donné au marché de Castillon). Si le décor se veut sobre avec juste quelques touches d'inspiration asiatique, la cuisine, elle, est riche en saveurs.

Le Terroir d'Asie, 16, rue Victor-Hugo, à Castillon-la-Bataille.
Renseignements et commandes au 05 57 41 39 07.



PHOTO DR





Le salmís de palombes Xaneta, une recette de Dominique Massonde, d'Ainhoa.

PHOTO QUENTIN SALINIER.

Pays basque - Homard -
Navets - Indiscrétion - *Cacahuète*
Confidences - Béarn

BON APPÉTIT



42

PORTRAIT
DE RICHARD DAULAY



52

ÉLOGE
DU NAVET



76

LES BONNES ADRESSES
DE LAETITIA SARTHOU
À PAU

ET AUSSI...

49

LA RECETTE
PAS À PAS
DE MATHIEU RABAU

78

LES ASTUCES
POUR UN JUS
RÉUSSI

Richard Daulay

un Breton en terres basques

Le jeune chef donne une nouvelle vie à une ancienne auberge d'Arcangues. Il y propose une cuisine créative et gourmande, qui puise tant dans ses racines familiales que dans son amour du Pays basque et de ses produits

TEXTE : EMMANUELLE LAPEYRE – PHOTOS : CLAUDE PRIGENT

Il est des vocations qui s'imposent comme une évidence. Qui tissent dès le plus jeune âge l'itinéraire d'une vie. Tel est le cas de Richard Daulay. « D'aussi loin que je me rappelle, j'ai toujours voulu être cuisinier », se souvient le jeune chef, qui arpente, enfant, les cuisines du restaurant où son père officia avant de reprendre la ferme familiale de La Guerche-de-Bretagne.

DE LA BRETAGNE AU PAYS BASQUE

Après quatre ans d'études au lycée hôtelier de sa ville natale, le jeune homme entame un parcours à travers la France qui le mène de la maison Pic, où il fait ses premiers pas de commis, en 2000, jusqu'au Logis de la Chabotterie, où il officie au poste de second de Thierry Drapeau à partir de 2008. « Une école d'exigence et d'excellence, où rien ne compte d'autre que de réaliser le meilleur travail possible, sans droit à l'erreur », souligne-t-il. Un tel engagement n'est pas pour déplaire à ce bosseur passionné, si ce n'est le manque de temps à accorder à sa femme et sa fille. Il décide alors de quitter le restaurant aux deux macarons. Le hasard d'une annonce l'amène jusqu'aux cuisines du Grand Hôtel de Saint-Jean-de-Luz, dont il prend les rênes le 14 février 2012. La fête des amoureux marque le début d'une découverte émerveillée du Pays basque, terra incognita pour

Le chef, qui enfant n'aimait rien tant qu'accompagner son grand-père vendre ses porcs au marché, a gardé le goût des produits frais issus de petites exploitations locales

Richard Daulay. Le Breton s'y épanouit, jusqu'à l'incendie de l'hôtel-restaurant, en mars 2014. Un déclic. « Je me suis dit qu'il était temps de voler de mes propres ailes. » Entre deux coups de main à son ami Vivien Durand, qui prend au même moment la tête du Prince Noir à Lormont, Richard Daulay mûrit son projet, visite trois établissements avant de découvrir l'Auberge du Chapelet à Arcangues. La bâtisse centenaire, qui a fait les belles heures du village, ne demande qu'à retrouver son lustre. Richard Daulay tombe immédiatement sous le charme.

ESPRIT AUBERGE

« C'est un lieu vraiment unique. La salle de l'auberge accueillait à ses débuts des animaux de ferme et le foin, puis des bals, avant de devenir un restaurant. Le puits à l'entrée fut à une époque le seul point d'eau du quartier », raconte ce féru

d'histoire devenu incollable sur le passé des lieux. Lors des travaux de rénovation, il découvre des briques anciennes portant la signature de la tuilerie Moussempès, dont les murs abritent aujourd'hui les Docks de la Négresse. Fragments de mémoire, elles trônent désormais dans la belle salle du restaurant. Les généreux volumes en ont été conservés, de même que la charpente. L'ensemble, avec ses murs mis à nu et blanchis, fait penser tout autant à un hangar de bord de mer qu'à une auberge du Pays basque intérieur ; un double symbole d'eau et de terre qui n'est pas pour déplaire au Breton. L'espace se révèle toutefois intimiste, d'une élégante simplicité avec ses tables de ferme et son sol de tomettes anciennes. « J'arrive ici avec l'envie de partage, de convivialité, de rencontres. L'idée est de faire de ce lieu un endroit d'émotions, de goût et de plaisir. L'esprit d'auberge est primordial. »





Avec son second, Quentin Maysou, Richard Daulay élabore des plats autour de trois ou quatre saveurs, pour conserver « la puissance et le goût de chaque élément ».



Côté desserts, le millefeuille servi à la table dominicale de son enfance y figure en totem

Baptisé Maison Sukaldari (« cuisinier » en basque), l'établissement renaissant offre un bel écrin à la cuisine de Richard Daulay. Passionné par le terroir basque et les hommes qui le font vivre, le trentenaire y développe sa signature. Celle d'une cuisine saine, généreuse et gourmande, issue de produits locaux.

FRAÎCHEUR ET GOURMANDISE

Le chef, qui enfant n'aimait rien tant qu'accompagner son grand-père vendre ses porcs au marché, a gardé le goût des produits frais issus de petites exploitations locales, qu'il déniché au gré de ses déambulations sur les étals du Pays basque.

Les fruits et légumes, dont il est fou, tiennent une place essentielle dans sa cuisine, qu'il réalise en duettiste avec son second, Quentin Maysou, formé par ses soins à Saint-Jean-de-Luz. « J'aime associer les fruits dans les plats, pour apporter une touche de légèreté et de fraîcheur », note le chef.

Comme ce raisin noir qui, avec des brocolis presque confits, complète harmonieusement des filets de rouget barbet simplement grillés. Ou ces figues associées aux cèpes et aux raisins sur un carpaccio de colvert. Trois ou quatre saveurs, pas plus, pour celui qui conserve un fort souvenir de son premier stage, effectué auprès de Bernard Loiseau.

« L'idée est toujours de retrouver la puissance et le goût de chaque élément sans se disperser, de rechercher l'équilibre et l'harmonie plutôt que la fusion. » À l'image de l'anguille fumée qui rehausse d'une saveur subtilement iodée le bœuf Herriko de chez Massonde, servi avec des oignons blancs au barbecue et un royal de champignons, pour un régal d'hiver.

Côté desserts, Richard Daulay rend hommage aux talents culinaires familiaux. Le millefeuille servi à la table dominicale de son enfance y figure en totem. Proposé à l'année au sein d'une carte changeant au gré des envies et des saisons,

il déroule un feuilletage léger et croustillant qui en fait la douceur la plus demandée du restaurant. Il prend pourtant place auprès d'autres belles propositions, comme le feuillet à feuille de chocolat, servi avec une surprenante glace au laurier-sauce.

Des saveurs que les camarades de la scène gastronomique basque (Xavier Isabal, Xabi Ibarboure, Fabian Feldmann, Patrice Lubet, Fabrice Idiart...) n'ont pas manqué de venir découvrir. « Certains m'ont même dépanné au début. Il y a un formidable état d'esprit entre les chefs. On prend des nouvelles, on s'épaula. On n'est pas dans une ambiance de concurrence, bien au contraire, on a tous la même envie de travailler le plus honnêtement possible, avec de bons produits d'ici », s'enthousiasme celui qui pour rien au monde ne quitterait son Pays basque de cœur.

Retrouvez nos adresses en page 110.

FOIE GRAS MI-CUIT EN TERRINE,

CHUTNEY DE COING, VINAIGRETTE PISTACHE

4
pers.

Prépa.
30 mn

Cuisson
1 h 30

Ingrédients

Foie gras mi-cuit

1 lobe de foie gras frais de 400 à 500 g

• 5 g de sel • 3 g de poivre

(ou un foie gras mi-cuit de 250 g)

Chutney de coing

1 coing • 50 g de sucre • 20 g de vinaigre

de cidre • 200 g d'eau

Coing poché

1 coing • 250 g d'eau • 50 g de sucre

Vinaigrette pistache

100 g de pâte de pistache • 25 g de vinaigre

de cidre • 50 g d'huile de tournesol • Sel • Piment d'Espelette

Préparation

La veille, préparez le foie gras :

- Prenez votre lobe et dénervez-le. Assaisonnez avec le sel et le poivre. Placez le foie gras dans une terrine et faites cuire à 110 °C pendant 45 minutes.
- Pressez le foie gras, poivrez le sommet et réservez au réfrigérateur au moins une nuit.

Pour le chutney de coing :

- Pelez le coing à l'économe et détaillez-le en brunoise.
- Dans une casserole, portez à ébullition le sucre, le vinaigre et l'eau. Versez la brunoise de coing et laissez compoter 30 à 45 minutes à feu doux.

Pour le coing poché :

- Pelez le coing à l'économe et taillez-le en quartiers.
- Dans une casserole, portez à ébullition l'eau et le sucre, versez-y les quartiers de coing. Faites cuire 10 minutes à feu vif.

Pour la vinaigrette de pistache :

- Mixez la pâte de pistache avec le vinaigre puis ajoutez l'huile au fur et à mesure. Assaisonnez.

Dressage :

- Badigeonnez les assiettes de vinaigrette pistache à l'aide d'un pinceau. Dressez le foie gras, accompagné du chutney et des quartiers de coing.



La bouteille de Vincent Damestoy

Clos Benguères Chêne couché

Jurançon

La sélection des plus beaux petits mansengs du domaine, associée à un élevage minutieux et long, fait de cette bouteille une excellente gourmandise.

Moins de 20 euros.



ROUGET CUIT ENTIER,

BROCOLIS CUIITS AU BEURRE DEMI-SEL, RAISINS NOIRS ET SAUCE VIGNERONNE



4
pers.

Prépa.
45 mn

Cuisson
1 h 15

Ingrédients

Rouget et sauce vigneronne

- 4 rougets de 100 à 200 g • 1 oignon • 1 carotte
- 20 cl de vin rouge • 20 g de concentré de tomate
- Huile d'olive

Brocolis cuits au beurre demi-sel

- 2 brocolis • 100 g de beurre demi-sel

Crème au citron

- 4 citrons jaunes • 100 g de sucre
- 100 g de raisins noirs

Préparation

Pour la sauce vigneronne

- Écaillez les rougets, levez l'arête centrale par le ventre et étêtez. Réservez les poissons.
- Faites revenir dans une sauteuse à l'huile d'olive les têtes de rougets, puis ajoutez la garniture aromatique et faites suer.
- Ajoutez le concentré de tomate et faites colorer. Déglacez au vin rouge et mouillez à hauteur avec de l'eau. Faites cuire 30 minutes à feu doux.
- Passez ensuite au chinois et faites réduire.

Pour les brocolis

- Faites cuire dans une poêle 8 sommets de brocolis au beurre demi-sel jusqu'à quasiment les confire.
- Pendant ce temps, faites cuire le reste des brocolis dans une casserole d'eau bouillante salée. Puis mixez en purée assaisonnée avec le beurre de cuisson des sommets de brocolis.

Pour la crème au citron

- Faites cuire les citrons jaunes au four avec le sucre dans du papier aluminium pendant 45 minutes à 180 °C. Mixez et passez les citrons pour obtenir une crème.

Pour les rougets

- Dans une poêle fumante, saisissez les rougets 1 min de chaque côté.

Dressage

- Dressez les filets dans une assiette accompagnée des sommets et de la purée de brocolis. Ajoutez quelques touches de crème de citron avec une poche à douille et agrémentez de grains de raisin noir frais.

 **La bouteille de Vincent Damestoy**
Domaine de Bellivière Rouge-Gorge
Côteaux du Loir

Un vin rouge s'impose ! Le rouget s'y marie très bien, faites l'essai avec ce superbe vin de terroir.
20 euros.



LE MILLEFEUILLE, GRAND CLASSIQUE DE LA MAISON

4
pers.

Prépa.
1 h

Cuisson
45 mn

Ingrédients

Pâte feuilletée

300 g de farine • 200 g d'eau • 250 g de beurre demi-sel légèrement ramolli • 1 pincée de sel

Crème vanillée

50 cl de lait • 4 jaunes d'œufs • 125 g de sucre • 75 g de farine • 1 gousse de vanille • 3 feuilles de gélatine • 200 g de crème montée

Préparation

Préparez la pâte feuilletée

- Pétrissez la farine avec l'eau salée ou sucrée. Laissez reposer au frais 30 minutes. Sortez au même moment la matière grasse du réfrigérateur.
- Sur un plan de travail fariné, étendez la pâte en rond.
- Coupez la matière grasse en petits cubes et placez ces derniers au centre de l'abaisse*.
- Rabattez les quatre pans du rond comme une enveloppe. Laissez reposer 10 minutes.

- Étendez la pâte en forme rectangulaire et pliez-la en trois. Renversez-la en mettant le dessus dessous et faites pivoter d'un quart de tour.
- Étalez de nouveau la pâte en rectangle et pliez-la de nouveau en trois.
- Laissez reposer 20 minutes.
- Recommencez encore deux fois l'opération, de manière à ce que la pâte fasse six tours. Elle est alors prête à l'emploi.
- Faites-la cuire 45 minutes au four à 180 °C (prévoyez de débiter la cuisson une heure environ avant de servir, afin que la pâte feuilletée soit tiède au moment du service).

Pour la crème diplomate

- Mettez les feuilles de gélatine à tremper dans de l'eau froide.
- Faites bouillir le lait avec la gousse de vanille.
- Faites blanchir les jaunes d'œufs et le sucre au fouet puis ajoutez la farine. Versez le lait bouillant dessus et remettez le tout à bouillir 1 minute. Hors du feu, ajoutez les feuilles de gélatine essorées.

- Laissez refroidir.
- En parallèle, préparez une crème montée.
- Une fois la crème pâtissière froide, fouettez-la afin de lui donner une texture souple et incorporez-y délicatement la crème montée. Placez le tout dans une poche à douille.

Dressage

- Coupez la pâte feuilletée en deux dans le sens de la longueur. Garnissez la partie inférieure de crème diplomate et recouvrez avec la partie supérieure. Saupoudrez de sucre glace et servez.

*Les termes mentionnés avec un astérisque renvoient au glossaire page 110.

La bouteille
de Vincent Damestoy

Laherte Frères demi-sec Champagne

Comme le millefeuille, la légèreté est un argument de réussite. De plus, le côté « brioché » du vin, apporté par un élevage en barrique, saura vous combler.

25 euros.

Les confidences de Jean-Pierre Biffi

Durant vingt-six ans, il a veillé aux destinées des cuisines de la maison Potel et Chabot à Paris, dont il demeure depuis octobre conseil en innovation et chargé du développement international. Un « nouveau défi » pour ce Gersois d'origine, qui continue de percevoir « toutes les richesses et les variétés » de son métier

PROPOS RECUEILLIS PAR AXELLE MAQUIN-ROY

S'il ne devait y avoir qu'un plat ?

Le chou-homard. Un chou de la taille de ceux qu'on ne voit que dans les champs. Dont on garde les larges feuilles pour la décoration pour ne blanchir que le cœur, qui sera ensuite monté en dôme avec une mousseline homard et saint-jacques. Un goût très simple – le chou, le homard et le beurre blanc –, mais le souvenir d'un challenge ; un plat à servir avec un champagne rosé pour le prix Grand Siècle, remis à Jean d'Ormesson. La magie de la création d'un plat.

Mon moment préféré de la journée ?

Le démarrage de la journée ; quand la cuisine est en effervescence, que les produits arrivent. Les esprits sont neufs. C'est là qu'est l'énergie.

Mon regret ?

Que tout ce que l'on a en tête ne puisse pas être mis en œuvre aussi vite.

L'endroit qui me manque ?

La ferme de mes vacances d'enfant, au-dessus de Masseube, dans le Gers. Un espace de liberté et de solitude. Une vie de connivence avec ma grand-mère. Je sens encore le foin sous mes pieds...

Ce que je déteste le plus ?

Les gens qui ne défendent pas les choses auxquelles ils croient.

Si je n'avais pas été cuisinier ?

J'aurais fait quelque chose de mes doigts. Peut-être maçon, comme papa. C'est trop beau de construire. Je le découvre depuis que je restaure ma maison. Et j'ai grandi avec ces valeurs : un toit qui rassemble et une table qui nourrit tout le monde. Le reste...

Ce lieu où j'oublie tout ?

Ma campagne de maintenant, le Gers transféré dans la Bresse. Une vieille grange achetée il y a dix ans, vers Pont-de-Vaux, que je retape pour faire des spectacles. Et une mare traditionnelle devant laquelle je passe des heures à regarder les carpes et les canards.

Une odeur ?

Celles des cèpes. Les vrais, ceux que l'on ramasse !

Ma plus belle émotion ?

Il y en a mille ! De celles qui me font verser une larme. Quand on est capable d'être encore fou.

La personne que j'aurais aimé rencontrer ?

Quelqu'un entre le philosophe et le sociologue, qui s'interroge sur ce que signifie ce besoin de se réunir, de manger ensemble, de partager, vers où on va quand on cuisine ou que l'on passe à table. Quelqu'un qui me parle de ce lien, pas dans sa dimension historique mais bien dans sa dimension humaine.

Ce pour quoi je serais prêt à tout abandonner ?

Pour devenir musicien. Guitariste. Savoir me servir de cette machine à six cordes. Mais il aurait fallu que je lui accorde plus de temps depuis le temps.

Demain, qui et où serai-je ?

Toujours chez Potel et Chabot et à Paris. Je continuerai tant que c'est intéressant pour tout le monde. Et en parallèle je continuerai dans l'associatif, avec les gens du métier et aussi ailleurs pour ceux qui ont moins de chance. Toujours dans cette envie de partage.

EN PARTENARIAT AVEC

4
pers.Prépa.
2 hCuisson
2 h

Ingrédients

1 homard vivant de 500 g environ
• 2 carottes blanches

Pour le court-bouillon

1 oignon nouveau • 1 carotte • 1 branche
de céleri • 1 branche de citronnelle
• 2 gousses d'ail • 1 chou
chinois • poivre noir sauvage.

500 g de filet de cabillaud • 4 blancs
d'œufs • 20 cl de crème fraîche
• basilic thaï • poivre noir sauvage
de Madagascar • quelques feuilles
de citron kaffir (combava) • sel.

Pour la bisque

La carcasse du homard • 1 carotte
• 1 oignon nouveau • 1 branche
de céleri • 1 bâton de citronnelle
• 1 branche de thym • 1 trait de
cognac • huile d'olive • 2 tomates grappe
bien mûres • 1 c. à soupe de concentré
de tomates • quelques brins d'estragon.

Pour la tuile d'herbes

1 bouquet de persil • 1 bouquet
de cerfeuil • 1 bouquet de basilic thaï
• 16 g de farine • 60 g d'huile d'olive
extra, sel.

Pour la décoration

1 pomme granny-smith • quelques
sommités de chou violet • quelques
pousses de shiso de différentes variétés.



Retrouvez notre recette
sur sudouest-gourmand.fr

Gourmandise de homard façon bûche

Voilà un plat qui ravira vos convives rassemblés pour les fêtes. Mais ne cantonnez pas cette délicieuse recette à des repas d'exception, car elle peut connaître nombre de variations qui vous la feront apprécier toute l'année

TEXTE : AXELLE MAQUIN-ROY – PHOTOS ET VIDÉO : QUENTIN SALINIER

La perspective des fêtes de fin d'année était trop belle pour que Mathieu Rabau passe à côté de l'évocation d'un plat traditionnel des tablées familiales : la bûche. Oui, mais la proposer en dessert aurait été trop... convenu ! Alors, pour cette nouvelle recette pas à pas, le chef des Ateliers cuisine de Zôdio propose une réalisation idéale pour ouvrir votre menu festif : une bûche en entrée – surprise garantie. Et, parce que ce n'est pas tous les jours Noël, Mathieu a pour une fois convoqué ce mets de choix, à la chair délicate et au fumet si spécifique, qu'est le homard. Avec ce trait de cuisine qui le caractérise, le chef a relevé cette délicieuse composition (car oui, on a goûté et adoré !) de saveurs et de textures (entre le crémeux d'une bisque, le fondant de la bûche et le croquant de ses éléments d'accompagnement) avec ces herbes et condiments asiatiques qu'il affectionne tant.

Mais, rassurez-vous, fidèle à sa conception de la cuisine – « des produits sains, simples et un moment de partage » –, Mathieu Rabau a conçu cette recette de manière à la faire vivre toute l'année et selon vos goûts. Ainsi, pour réaliser la tuile dentelle, choisissez les herbes selon que vous préférez un goût plus herbacé, acidulé ou citronné ; remplacez le homard par de la chair de crabe, des gambas pour en alléger le coût ; troquez le moule à bûche pour la classique terrine ; et servez votre plat été comme hiver, tiède ou frais, agrémenté d'une mayonnaise relevée d'un trait d'alcool anisé ou encore d'un concassé de tomates, la saison revenue. Un plaisir gourmand de tous les instants !

Zôdio, rue Denis-Papin, 33130 Bègles. Tél. 05 57 99 06 40.
Bordeaux.zodio.fr/nos_ateliers



Faites cuire le homard

1. Épluchez les légumes, coupez-les grossièrement et plongez-les dans un grand faitout rempli d'eau bouillante. Salez et ajoutez le poivre noir sauvage de Madagascar. À la reprise de l'ébullition, plongez-y le homard vivant, la tête la première. Immergez-le bien à l'aide d'une écumoire. Au bout de 10 minutes après la reprise de l'ébullition, sortez-le de l'eau. À l'aide d'un couteau, entaillez le haut de la tête et laissez-le s'égoutter la tête en bas afin qu'il se vide de toute l'eau. Une fois égoutté et refroidi, décortiquez le homard. Réservez la chair du coffre et des grosses pinces. Conservez les pattes et les carcasses.

Préparez la bisque

2. Dans un grand faitout, faites chauffer une bonne quantité d'huile d'olive extra. Jetez-y la carcasse de homard et faites revenir jusqu'à coloration. Au besoin, ajoutez un peu d'huile.

3. Mouillez avec un trait de cognac et flambez. Ajoutez l'ensemble des légumes épluchés, lavés et émincés ainsi que l'ail et le thym. Remuez. Coupez et ajoutez les tomates et le concentré de tomates. Faites revenir quelques minutes. Mouillez à hauteur avec de l'eau chaude et laissez mijoter.

Préparez le jus d'herbes

Lavez et effeuillez toutes vos herbes. Plongez-les 15 secondes dans l'eau bouillante pour juste les blanchir. Égouttez-les et plongez-les aussitôt dans un bain d'eau glacée pour fixer la chlorophylle. Égouttez-les à nouveau et essorez-les.

4. Mixez et passez au tamis. Pesez 100 g de jus d'herbes et ajoutez l'huile et la farine au fouet. Mélangez bien. Réservez.

Préparez la bûche

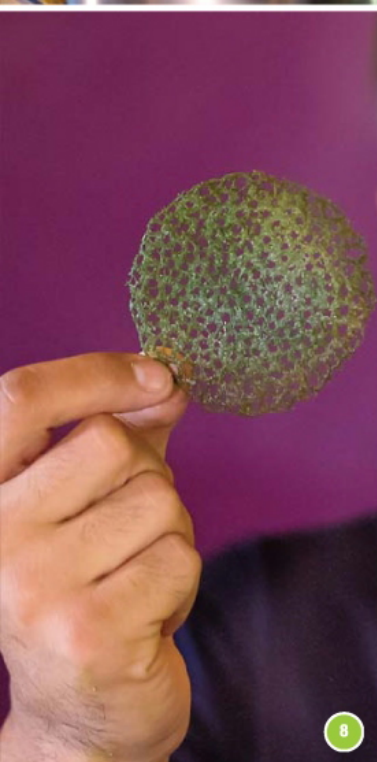
Épluchez et lavez les carottes blanches. Coupez-

les en fines tranches dans le sens de la longueur à l'aide d'une mandoline.

5. Blanchissez-les dans une casserole d'eau bouillante durant 4 minutes. Elles doivent être cuites, translucides et souples. Plongez-les aussitôt dans l'eau glacée et égouttez-les à plat sur un plat recouvert de papier absorbant.

Coupez les filets de poisson grossièrement et passez-les au robot-coupe. Incorporez les blancs d'œufs, le basilic thaï et les feuilles de citron kafir, salez et poivrez. Ajoutez la crème (ou un mélange crème-bisque). Placez la farce dans une poche à douilles.

6. Chemisez votre moule à bûche de film transparent. Disposez les lamelles de carottes cuites perpendiculairement au moule en veillant à ce qu'il n'y ait pas de jour. Garnissez avec la farce à poisson le fond du moule au tiers de sa hauteur. Découpez la chair du coffre de homard et disposez les morceaux avant de recouvrir à nou-



veau de farce. Lissez à la spatule. Refermez la bûche en repliant les lamelles de carottes. Enfournez au bain-marie 30 minutes à 160 °C.

Terminez la bisque

7. Retirez la carcasse du faitout. Concassez-la dans un chinois à l'aide d'un mortier pour récupérer tout le jus de homard. Remplacez le jus sur feu moyen, ajoutez l'estragon et laissez réduire jusqu'à consistance d'un velouté. Vous pourrez alors ajouter une cuillerée de crème.

Formez les tuiles dentelle d'herbes

8. Faites chauffer une petite poêle antiadhésive. Versez une cuillerée à soupe de jus d'herbes en son centre. Laissez la tuile se former sans la toucher mais en surveillant votre feu. Lorsque la tuile est bien sèche, soulevez-la délicatement avec une spatule et déposez-la sur un papier absorbant. Renouvelez l'opération en ayant essuyé votre poêle après chaque tuile.

Et pour finir

Une fois la bûche cuite et refroidie, démoulez-la délicatement sur une grille pour la laisser s'égoutter.

9. Dans une petite poêle, faites chauffer un peu d'huile et faites-y saisir la chair des pinces de homard. Ajoutez quelques noisettes de beurre et arrosez continuellement pour rôtir les pinces. Attention à ne pas les cuire à nouveau. Assaisonnez de sel noir d'Hawaï et de poivre noir de Madagascar.

10. Découpez la bûche en 4 portions, à l'aide d'un couteau bien aiguisé afin de ne pas l'écraser. Versez une cuillère de bisque tiède dans une assiette creuse, déposez une part de bûche, les pinces de homard rôties découpées.

11. Décorez de sommités de chou violet passées à la mandoline, de quelques pousses de shiso agrémentées d'un filet d'huile d'olive extra, et disposez quelques bâtonnets de pomme granny-smith. Terminez par quelques morceaux de tuiles d'herbes.

Les petits + du chef

Si vous avez préparé une plus grande quantité de jus d'herbes, vous pouvez la congeler pour une utilisation ultérieure.

Vous pouvez préparer votre bisque la veille. Veillez alors à conserver la chair du homard dans un récipient fermé sur un papier légèrement humide pour ne pas l'assécher. Vous pourrez alors incorporer un peu de bisque à la préparation de la farce.

La tuile dentelle d'herbes peut être composée de différentes herbes selon votre goût.



Éloge du navet

Sa réputation n'est pas terrible et pourtant le navet a du talent.
Démonstration avec deux chefs, Thomas L'Hérissou et Pascal Lombard

TEXTE : JACQUES BALLARIN – PHOTOS : CLAUDE PETIT ET JEAN-CHRISTOPHE SOUNALET

« J'adore le navet. » Thomas L'Hérisson, le chef étoilé de l'auberge Saint-Jean, à Saint-Jean-de-Blaignac, en Gironde, rapporte que le catalogue européen de la plante potagère – le navet n'est pas un féculent – dont nous consommons la racine recense 140 variétés. Lui s'approprie le navet rond, le plus commun, blanc et rose-violet, qui constituait avant l'arrivée de la pomme de terre le légume de base le plus répandu, le navet jaune, le boule d'or, le navet long de Guernesey, rare, et le navet kabu japonais, la perle des navets, confidentiel, à la chair serrée et à la saveur particulière. « On a tellement mangé le navet rond après guerre qu'on ne l'aime plus. Dans le pot-au-feu, il est le dernier légume que l'on goûte », souligne le chef girondin. Le langage familial a consacré sa mauvaise réputation : un « navet », c'est le film que l'on aurait préféré ne pas voir. L'origine de l'expression, nullement gourmande, est née dans les ateliers des sculpteurs du XIX^e siècle : les mauvais plâtres sans inspiration ni talent présentaient quelque ressemblance avec la chair de cette racine. D'où leur surnom péjoratif de « navet ».



Thomas L'Hérisson s'approprie le navet rond, le plus commun, blanc et rose-violet, qui constituait le légume de base. Ainsi que le navet jaune, le boule d'or, le navet long de Guernesey, rare, et le navet kabu japonais.

QUI MANGE UN NAVET GAGNE UNE ANNÉE

« On peut le tailler, il est facile à manipuler et tient à la cuisson. On peut le servir en purée avec du lait de coco ou cru quand il est jeune », dit Thomas L'Hérisson du navet basique. Le chef girondin avoue sa préférence pour le navet jaune, le boule d'or, plus doux et sucré, qu'il intègre dans des compositions gourmandes le mariant à l'huître (le iodé), à la tomate confite (l'acidulé) et au kumquat (agrumes originaire de

Chine) pour la fraîcheur et l'acidité. Il le convoque également pour accompagner, avec des cèpes, la caille farcie cuite dans une feuille de figuier et servie avec des figues vertes mises à confire dans de l'eau, du vinaigre de riz et du miel. Le navet, qui a cuit doucement dans un fond blanc de bouillon, est intéressant par sa texture et sa saveur.

Pascal Lombard, le chef-propriétaire des Glycines, aux Eyzies, en Dordogne, ne jure que par

le navet de Pardailhan, pépite de la commune du même nom dans le département de l'Hérault. Semé à la volée début août, il est récolté à la main de novembre à février. Il est long, à la peau noire et l'intérieur blanc. Doux et délicat, il est apprécié pour son goût de noisette et de pignon. Considéré comme l'or noir d'un village pauvre, il fait partie des Sentinelles du goût en France de Slow Food – La Sentinelle est un projet de sauvegarde et de relance d'un produit alimentaire. Pascal Lombard l'acclimite en tartare végétal, pelé et émincé, cru et cuit (le jeu des textures), associé à la betterave chioggia, rouge-blanc et sucrée, à la truffe d'été hachée et au caillé de chèvre. L'huile de La Cazette, 100 % de noisettes fraîches torréfiées selon une méthode



Pascal Lombard ne jure que par le navet de Pardailhan.

Le navet dont nous consommons la racine recense 140 variétés

brevetée (pression sur meule de pierre), joue le rôle d'assaisonnement avec son parfum unique, et une pointe d'oseille délivre la fraîcheur. Le navet de Pardailhan est prétexte aussi à confectionner des ravioles avec de l'anguille fumée et de la fleur de courgette. Pascal Lombard, enfin, rappelle que le navet, riche en potassium et en fibres – seulement 18 calories pour 100 grammes – est bénéfique pour la santé. « Qui mange un navet gagne une année », le proverbe tient lieu de preuve !

Retrouvez nos adresses en page 110.



CAILLE FARCIE JAMBON ET FOIE GRAS, CÈPES, NAVETS ET PICKLES DE FIGUES VERTES

Par Thomas L'Hérissou

4 pers.

Prépa. 2 h

Cuisson 20 mn

Ingédients

2 cailles • 100 g de chair de veau • 40 g de dés de jambon cru • 1 gros cèpe • 2 échalotes • 30 g de persil • 2 gousses d'ail • 1 œuf • 20 g de crème liquide • 4 cl d'armagnac • 1 petit lobe de foie gras • 12 petits navets violets • 8 cèpes bouchons • 12 figues vertes (pas mûres) • 200 g de vinaigre de riz • 100 g de sucre • 2 feuilles de figuier • 1/2 l de bouillon de volaille • crêpe de porc, graisse de canard • sel, poivre du moulin • piment d'Espelette

Préparation

Pickles de figues :

- À l'aide d'une aiguille, piquez les figues à plusieurs reprises. Portez de l'eau à ébullition, plongez les figues et faites cuire à petits bouillons pendant 15 minutes. Égouttez. Dans une petite casserole, mélangez le sucre et le vinaigre de riz. Portez à ébullition. Retirez du feu et plongez les figues. Laissez refroidir. Les figues seront meilleures préparées au moins 24 heures à l'avance.

La farce :

- Réalisez une farce fine avec la chair de veau, l'œuf et la crème liquide, salez et poivrez. Réservez au frais. Taillez l'échalote en brunoise, hachez l'ail et le persil. Taillez le cèpe en dés. Dans une poêle, chauffez un peu de graisse de canard et faites sauter les dés de cèpe. Lorsqu'ils sont cuits, ajoutez les dés de jambon cru, puis l'échalote, l'ail et le persil. Flambez avec l'armagnac. Débarrassez et laissez refroidir. Liez le mélange de cèpe avec la farce de veau. Rectifiez l'assaisonnement.

Montage des cailles :

- Faites blanchir les feuilles de figuier quelques instants dans de l'eau bouillante.

Refroidissez dans l'eau glacée. Séchez et réservez. Réservez la crêpe dans de l'eau froide.

- Désossez les cailles par le dos. Ôtez tous les os. Mettez les cailles à plat et assaisonnez de sel et de poivre du moulin. Étalez la farce sur les cailles. Coupez deux blocs de foie gras et placez au centre de la caille. Repliez la caille de manière à lui rendre sa forme initiale. Enveloppez la caille avec la feuille de figuier, puis avec la crêpe. Réservez au frais au moins deux heures.

Légumes :

- Épluchez les cèpes bouchons, coupez-les en deux dans le sens de la hauteur. Dans une poêle, chauffez un peu de graisse de canard, colorez les cèpes bouchons côté plat en premier, assaisonnez de sel, retournez les cèpes et poursuivez la cuisson à feu doux 3 minutes, ôtez du feu et poivrez.
- Épluchez les navets. Dans un sautoir, mettez les navets à plat. Ajoutez une noix de beurre, du sel et un peu de sucre. Couvrez d'eau à hauteur des navets. Placez un papier sulfurisé et faites cuire jusqu'à réduction complète du liquide de cuisson. Glacez. Chauffez les pickles de figues dans leur marinade.

Cuisson des cailles :

- Dans une cocotte, portez à ébullition le bouillon de volaille, plongez les cailles et mettez la cocotte dans un four préchauffé à 200 °C pendant 10 minutes. Ôtez les cailles de la cocotte et séchez avec un torchon. Préchauffez une poêle à feu doux, ajoutez un beau morceau de beurre et placez les cailles dans la poêle. Arrosez les cailles avec le beurre pour leur donner une belle coloration. Retirez les cailles, mettez dans un plat et recouvrez d'un papier aluminium. Gardez au chaud four ouvert.

Dressage :

- Taillez les cailles en tranches épaisses et placez-les dans les assiettes. Ajoutez les demi-cèpes, les navets et les pickles de figues. Arrosez le tout d'un bon jus de volaille.



La bouteille de Vincent Damestoy
Domaine de Chevrot
Maranges

Un pinot noir juteux avec une légère rusticité, caractéristique des vins du sud de la Côte de Beaune.
20 euros.

HUÎTRES JUSTE TIÉDIES,

COMPOSITION AUTOUR DES NAVETS, CRÈME PRISE ET PULPE DE KUMQUAT

Par Thomas L'Hérisson

4
pers.

Prépa.
30 mn

Cuisson
30 mn

Ingrédients

12 huîtres n° 3 • 12 mini-navets marteaux • 4 navets noirs • 4 mini-navets longs • 4 mini-navets violets • 1 navet long • 50 g de lait de coco • 1/2 feuille de combawa • 100 g de kumquat • 1 œuf • 75 g de crème • 100 g de sucre • beurre • sucre • sel • piment d'Espelette

Préparation

- Piquez les kumquats avec une aiguille plusieurs fois. Faites-les blanchir trois fois départ eau froide. Faites-les refroidir entre chaque cuisson. Réalisez un sirop avec 100 g de sucre et 200 g d'eau. Plongez les kumquats et faites confire au moins deux heures. Égouttez-les. Coupez-les en deux et ôtez tous les pépins. Mixez afin d'obtenir une purée fine. Réservez.
- Lavez les navets. Épluchez-les. Réservez dans de l'eau froide.
- Dans une sauteuse, mettez 300 g de navet long taillé en gros cubes, le lait de coco, 300 g d'eau et la feuille de combawa. Salez, portez à ébullition et faites cuire 20 min jusqu'à ce que les navets soient tendres. Égouttez et mixez en purée fine. Réservez.
- Taillez des tagliatelles dans le reste du navet long, salez légèrement et réservez.
- Taillez des rondelles fines dans le navet marteau, salez légèrement et réservez.
- Dans un sautoir, mettez à plat les autres navets. Ajoutez une noix de beurre, du sel et un peu de sucre. Couvrez d'eau à hauteur des navets. Placez un papier sulfurisé et laissez cuire jusqu'à réduction du liquide de cuisson. Réservez.
- Pour la crème prise : ouvrez les huîtres et réservez leur eau. Mélangez 125 g de jus d'huître avec 75 g de crème, 1 œuf et 12 g de pulpe de kumquat, assaisonnez de sel et de piment d'Espelette. Mixez. Passez l'appareil obtenu dans un linge afin d'enlever les bulles d'air. Versez l'appareil dans un petit plat à gratin sur une hauteur de 1 cm. Filmez le plat et faites cuire à la vapeur 15 min. Mettez à refroidir.

Dressage

- Faites tiédir les huîtres dans l'eau (attention, pas plus de 45 °C sinon elles vont se racornir).

- Dans un saladier, enrobez les navets cuits ainsi que les tagliatelles et les rondelles avec un peu de pulpe de kumquat, assaisonnez de sel et d'un peu de piment d'Espelette. Placez un morceau de crème prise au centre de l'assiette, déposez de façon harmonieuse les différents navets.
- Ajoutez les huîtres tiédies, un peu de pulpe de navet au lait de coco et quelques points de pulpe de kumquat. Décorez avec quelques pluches de pousse de roquette et de fines tranches de kumquat déshydratées.



La bouteille de Vincent Damestoy
Château Bouscassé Les Jardins
Pacherenc du Vic Bilh blanc

Le cépage petit courbu est mis à l'honneur sur cette cuvée aux notes florales et exotiques.
Moins de 10 euros.





NAVET DE PARDAILHAN, TARTARE VÉGÉTAL, GLACE PERSIL ET TRUFFE D'ÉTÉ

Par Pascal Lombard

4
pers.

Prépa.
1 h

Cuisson
5 mn

Ingrédients

400 g de navets • 50 g d'oseille • 50 g de caillé de chèvre • 30 g de noixettes torréfiées • 80 g de truffes d'été • 20 g d'huile de noixette • 10 g de miel d'acacia • 100 g de persil en feuilles • 250 g de crème fraîche • 250 g de bouillon de poule • sel • poivre • piment d'Espelette

Décor

1 betterave chioggia • 50 g de pourpier • 8 fleurs de capucine

Préparation

- Taillez le navet en brunoise. Émincez finement l'oseille. Concassez les noixettes. Faites des rondelles de truffe avec la moitié des truffes. Hachez le reste.
- Mélangez la brunoise, le caillé de chèvre, l'oseille, les noixettes, le miel et la truffe hachée. Assaisonnez le tout avec sel, poivre, piment d'Espelette et huile de noixette.

Glace persil :

- Faites bouillir le bouillon de poule avec la crème fraîche. Mettez les feuilles de persil à

bouillir 30 secondes. Mixez au Thermomix et assaisonnez. Laissez refroidir, puis mettez au congélateur. Mixez la glace au Thermomix pour la rendre onctueuse.

- Faites des copeaux de betterave. Assaisonnez les feuilles de pourpier et les copeaux de betterave.

Dressage :

- Dressez le tartare dans un cercle. Recouvrez des rondelles de truffe et ajoutez la glace persil.
- Décorez avec les copeaux de betterave, les feuilles de pourpier et les fleurs de capucine.



La bouteille
de Vincent Damestoy
Henry Pellé Les Bornés
Menetou-Salon

Un sauvignon, frais, tonique, aux notes végétales élégantes.

15 euros.



L'hiver, l'autre saison des salades

En plein hiver, il n'y a pas que les potages, les potées et autres plats roboratifs... Pour faire le plein de vitamines et se revigorer tout en légèreté, sachez apprécier ces feuilles crues. Croquantes, tendres et poivrées, aux saveurs amères parfois, ces variétés très différentes recèlent bien des subtilités. Redécouvrez l'endive, la trévisse, le cresson de fontaine, les choux rouge et blanc ainsi que le fameux « kale »...

PAR TIPHAIN CAMPET

COLESLAW BOLLYWOOD

6
pers.

Prépa.
10 mn



Ingrédients

500 g de chou rouge • 500 g de chou blanc • 300 g de carottes • 1 grenade • 1 très gros bouquet de coriandre (chez le primeur)

Pour la sauce indienne

260 g de mayonnaise • 160 g de moutarde douce au miel type Kühne® • 20 cl de crème liquide entière • 1 c. à soupe de cumin moulu • 1 c. à café de sauce Sriracha

Préparation

- Retirez les feuilles externes et le trognon des choux. Pelez les carottes. Râpez finement tous les légumes au robot. Mettez-les dans un saladier.
- Arrachez le pied des tiges de coriandre et émincez finement le reste, tiges et feuilles. Incorporez-les dans le saladier.
- Coupez la grenade en 2 et, à l'aide d'une grosse cuillère en bois, frappez la coque au-dessus du saladier, pour en faire tomber les graines.
- Dans un bol, mélangez tous les ingrédients de la sauce avant de l'intégrer à la salade. Servez le coleslaw bien frais en guise de plat végétarien ou en accompagnement d'une viande ou d'un poisson.

La sauce Sriracha est un condiment classique des cantines asiatiques. Cette sauce rouge vif se trouve en épicerie asiatique ou au rayon exotique des supermarchés.

**La bouteille
de Vincent Damestoy**
Clos Troteligotte KmeLot
Vin de Pays du Lot
Un rosé de malbec,
produit sur le sol calcaire de Cahors,
structuré et gourmand.
6 euros.



4
pers.

Prépa.
15 mn

ENDIVES SCANDINASIE

La bouteille
de Vincent Damestoy
Château Millet moelleux
Côtes de Gascogne

Un gros manseng qui présente
une légère sucrosité.
Moins de 10 euros.



Ingrédients

4 endives • 4 filets de maquereau fumé
• 500 g de fromage frais type Saint-Môret
• 1 bouquet d'aneth • 1/2 c. à soupe
de baies roses • 2 oranges

Pour la vinaigrette

6 c. à soupe d'huile d'olive • 4 c. à soupe de jus de citron • 1 c. à soupe
de jus d'orange (récupéré des oranges) • 2 cm de racine de gingembre
• 2 c. à soupe de sauce nuoc-mâm • 1 c. à soupe de sirop de
gingembre • Sel, poivre du moulin

Préparation

- Émincez les endives en retirant le trognon central. Mettez-les dans un saladier. Pelez les oranges à vif, prélevez les suprêmes et ajoutez-les dans le saladier. Récoltez le jus en pressant les parures, réservez à part.
- Retirez la peau des maquereaux et émiettez-les en gros morceaux. Fouettez le fromage frais et incorporez-y l'aneth effeuillé et ciselé ainsi que les baies roses concassées, poivrez.
- Pour la vinaigrette, pelez et râpez le gingembre à l'aide d'une micro-râpe. Mélangez-le avec le jus d'orange réservé et tous les autres ingrédients. Assaisonnez. Versez la vinaigrette dans le saladier et mélangez bien.
- Servez la salade dans 4 assiettes creuses, répartissez les morceaux de maquereau par-dessus. Déposez une cuillère généreuse de fromage frais. Dégustez avec du pain nordique.

La sauce nuoc-mâm et le sirop de gingembre sont disponibles au rayon exotique des supermarchés.

TRÉVISE EN PÉRIGORD

4
pers. Prépa.
10 mn

Ingrédients

1 grosse trévisse • 160 g de magrets fumés au bois de hêtre • 1 belle grappe de chasselas de Moissac • 100 g de raisins secs Jumbo • 300 g de trappe d'Échourgnac (soit 1 fromage) • 150 g de noix (soit 1 grosse poignée de cerneaux)

Pour la vinaigrette

6 c. à soupe d'huile de noix • 4 c. à soupe de vinaigre balsamique
• Sel, poivre du moulin

Préparation

- Coupez la trévisse en 4, retirez le trognon et émincez-la.
- Répartissez dans 4 assiettes creuses.
- Lavez le raisin, coupez le fromage en 2 puis réalisez de fines tranches avec une tranchette à fromage. Cassez les noix et émiettez les cerneaux. Réalisez la vinaigrette en mélangeant les ingrédients.
- Répartissez les raisins secs et frais, les noix, les lamelles de fromage et les magrets sur la trévisse. Donnez un tour de moulin à poivre sur le fromage. Servez en proposant la vinaigrette à part.

Le trappe d'Échourgnac est un fromage affiné à la liqueur de noix. Il est fabriqué en Dordogne dans l'abbaye éponyme.

La bouteille
de Vincent Damestoy
Château Lestignac, Tolrem
Vin du Périgord



On y reste, en Périgord, avec ce « canon » délicieux du domaine. Un 100 % merlot pur jus !
10 euros.



FONTAINE EN TRÉVISE, RIVIÈRE DE RAIFORT

4
pers. Prépa.
15 mn Cuisson
25 mn

Ingrédients

8 belles feuilles de trévisse • 150 g de cresson de fontaine • 4 tranches de truite fumée
• 4 grosses pommes de terre

Pour la sauce

400 g de crème fraîche fermière • 4 c. à soupe de raifort à la crème • 1 bouquet de ciboulette
• Sel, poivre du moulin

La bouteille
de Vincent Damestoy
Pas Saint Martin La Pierre frite
Saumur
Minéral, notes de citron vert,
très percutant et salin.
Moins de 10 euros.



Préparation

- Plongez les pommes de terre dans une casserole d'eau bouillante salée. Faites-les cuire pendant 25 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres. Égouttez-les.
- Pendant ce temps, rincez les feuilles de trévisse et le cresson de fontaine à l'eau claire. Essorez-les délicatement. Retirez les branches du cresson et réservez le tout.
- Ciselez la ciboulette en conservant quelques brins pour la déco. Fouettez le raifort avec la crème, assaisonnez et incorporez la ciboulette.
- Ouvrez les pommes de terre tièdes en deux et récupérez la chair à la petite cuillère. Garnissez-en le creux de 4 feuilles de trévisse. Répartissez le cresson dans les 4 autres feuilles de trévisse et disposez-les dans les assiettes.
- Déposez une tranche de truite au centre. Nappez le tout de crème au raifort. Décorez de ciboulette, donnez un dernier tour de moulin à poivre et servez.

Pour un résultat très onctueux, optez pour une crème fermière aux laits mélangés de vache et de brebis.

CRESSON AUX GÉSÍERS ET APPARATS RUBIS

4 pers. Prépa. 10 mn Cuisson 5 mn

Ingrédients

150 g de cresson de fontaine • 240 g de gésiers

Pour les oignons marinés

1 oignon rouge • 10 cl de vinaigre blanc • 75 g de sucre semoule • 15 g de sel fin

Pour la vinaigrette

6 c. à soupe d'huile de pépins de raisin • 4 c. à soupe de vinaigre de vin rouge • 1 c. à soupe de moutarde en grains • Sel, poivre du moulin

Préparation

- Commencez par les oignons marinés. Mettez dans une casserole le vinaigre, le sel et le sucre et portez à ébullition. Pelez et tranchez finement l'oignon en rondelles. Désolidarisez les rouelles et ne conservez que les plus belles. Plongez-les dans le liquide en ébullition et coupez le feu. Laissez mariner 5 minutes en remuant souvent. Les rouelles doivent devenir translucides. Retirez-les du liquide et mettez-les dans un bol.
- Rincez le cresson de fontaine à l'eau claire. Essorez-le délicatement. Retirez ses branches et réservez les feuilles. Préparez la vinaigrette en mélangeant tous les ingrédients.
- Pelez la betterave et, toujours à l'aide de l'économe, réalisez des pétales. Mélangez-les au cresson et répartissez dans 4 assiettes creuses. Parsemez de cranberries et de pignons.
- Faites chauffer les gésiers en respectant les recommandations sur l'emballage. Répartissez-les dans les assiettes. Servez en proposant à part la vinaigrette et les oignons marinés.

La betterave Chioggia s'apprécie crue pour sa douceur et son croquant. Les cranberries se trouvent en supermarché au rayon des fruits secs ou en boutique bio.



La bouteille de Vincent Damestoy
Domaine de Pellehaut, Harmonie
Vin de Pays des Côtes de Gascogne
Un blanc sur la simplicité. Frais et fruité.
5 euros.

CAROTTES RÔTIES SAUCE TAHINI, LIT DE KALE



La bouteille de Vincent Damestoy
Domaine Descombes
Beaujolais primeur

Un vin primeur qui vous réconciliera avec l'appellation.
Un gamay gouleyant aux arômes de moût de raisin frais.
10 euros.

Ingrédients

1 botte de kale • 6 belles carottes multicolores • 6 gros œufs fermiers
• 1 c. à soupe de graines de sésame • 1 c. à soupe de graines de fenouil
• 2 c. à soupe d'huile d'olive • Fleur de sel, sel et poivre du moulin

Pour la sauce tahini

2 gousses d'ail • 1,5 citron • 2 c. à soupe de tahini • 2 c. à soupe de fromage blanc entier • 3 c. à soupe d'huile d'olive • 1 bouquet de persil plat

Préparation

- Préchauffez le four à 210° C. Pelez et coupez les carottes en 2 avant de les tailler en bâtonnets. Déposez-les sur une plaque à four recouverte de papier cuisson. Arrosez-les d'huile d'olive, assaisonnez et parsemez de fenouil et de sésame. Mélangez pour bien les enrober et enfournez haut dans le four pendant 30 minutes.
- Pendant ce temps, rincez le kale et retirez les côtes pour ne garder que les feuilles, hachez-les.
- Préparez la sauce. Pressez le jus de citron et fouettez-le dans un bol avec le tahini, le fromage blanc, l'huile d'olive, l'ail pelé et écrasé au presse-ail ainsi que le persil effeuillé et ciselé, assaisonnez.
- Faites bouillir une casserole d'eau et plongez-y les œufs. Comptez 5 minutes de cuisson. Sortez-les et rafraîchissez-les. Écalez-les au dernier moment.
- Répartissez le kale dans 6 assiettes puis les carottes rôties au centre. Nappez de sauce et déposez l'œuf mollet. Dégustez sans attendre.

Le tahini est une purée de sésame très utilisée dans la cuisine orientale mais aussi végétarienne. On le trouve en boutique bio, au rayon bio ou exotique en supermarché.



La cacahuète de Soustons, une douceur venue des sables

Loin d'être une fantaisie, la culture de la cacahuète en terres landaises est une tradition. Elle puise dans ces sols sablonneux un environnement propice à la constitution de ses arômes sucrés aux notes légèrement douces-amères qu'affectionne le chef Michel Batby

TEXTE : LOÏC DEQUIER - PHOTOS : LOÏC DEQUIER ET ISABELLE LOUVIER

Au milieu des canards gras et des champs d'asperges de la ferme Darrigade, pousse, depuis plusieurs générations, une drôle de plante, l'arachide. Alain Delest, un des associés de cette exploitation familiale basée à Soustons, dans les Landes, nous éclaire sur le mystère qui entoure cette discrète légumineuse : « Dans le sud des Landes, faire pousser des cacahuètes est une tradition. En rentrant des champs, mon père ne s'occupait dans le jardin que d'une seule chose,

ses pieds de cacahuètes, qu'il faisait ensuite griller en guise de friandise. »

De la petite gourmandise à la commercialisation, l'agriculteur révèle cependant qu'il y a un pas que la famille Delest a franchi avec pragmatisme. « En 1995, mon frère, Pierre, a appris que Menguy's, une société spécialisée dans les graines salées, cherchait un producteur dans les Landes. Ils ont été charmés par notre produit et tout a commencé. » Si la vente de la pistache de terre made in Soustons a débuté grâce à Menguy's, elle s'est depuis orientée vers le

commerce en direct, à la ferme, comme le révèle Alain. « La cacahuète fraîche à griller au four (NDLR : vingt minutes au four à 180 °C) est en vente, et, dès l'an prochain, des variétés prêtes à consommer, nature ou au sel de Guérande, seront aussi proposées. Nous allons produire de l'huile d'arachide pour les épiceries fines, de la pâte à tartiner et, aussi, de la garbure en conserve. » Rassurez-vous, la « cassouhuète », fameuse recette du cassoulet à la cacahuète élaborée par le chef soustonnais Michel Batby, est toujours présente sur les étals (lire page 65).



Alain Delest cultive la cacahuète depuis une vingtaine d'années. Un produit de culture confidentielle prisé des chefs tel Michel Batby.

À l'aspect mi-herbacé, mi-tubercule, « la graine d'arachide se sème et fleurit comme le haricot et, au même titre que la pomme de terre, le fruit germe dans le sol », sourit Alain. Mais contrairement à ses deux compères apparentés, la culture de la plante d'arachide se fait rare dans l'Hexagone et s'épanouit quasi exclusivement sur les terres du littoral landais. Explications d'Alain Delest : « Pour faire pousser la cacahuète, il faut un sol très drainant car elle ne supporte pas un contact trop prolongé avec l'eau. » Et il en va de même pour la récolte : « Les fruits restent en terre sur un sol trop argileux, ce qui complique beaucoup l'arrachage. Nos terres légères et sablonneuses sont parfaites pour faire pousser la cacahuète », conclut le Landais.

UNE EXCLUSIVITÉ LOCALE

En effet, l'entreprise Darrigade est le principal producteur de cacahuète en France. Avec ses 8 000 kilos annuels, la ferme pourrait faire pâle fi-

L'entreprise Darrigade est le **principal producteur de cacahuètes en France**. Avec ses 8 000 kilos annuels, la ferme pourrait faire pâle figure face aux 17 millions de tonnes produites par la Chine

gure face aux 17 millions de tonnes produites par la Chine. Mais le nombre ne fait pas forcément raison, comme le souligne Michel Batby, chef de l'auberge Batby, à Soustons. « Un producteur local, c'est la chance d'avoir un ingrédient qui n'a pas été manipulé par 36 intermédiaires. L'arachide garde une fraîcheur maximale, pleine de saveur, et s'accommode aussi bien avec le sucré que le salé. » Tout comme le chou doux et la carotte des sables de la maison Larrère à Liposthey, Michel Batby ap-

précie de travailler les produits de la région pour une bonne raison. « La cacahuète de chez Darrigade connaît du succès en cuisine car elle possède cet arôme sucré, légèrement doux-amer, que l'on retrouve également dans leurs asperges. Le secret de cette finesse en bouche vient de leur sol, du terroir. » Preuve que le goût se cultive autant en terre que dans les assiettes.

Retrouvez nos adresses en page 110.



VELOUTÉ DE CHOU DOUX

ESPUMA À LA CACAHUÈTE

4
pers.Prépa.
20 mnCuisson
45 mn

Ingrédients

Velouté de chou doux

1 chou doux de la maison Larrère, à Luxey • 100 g de lard fumé • 1 oignon • 2 carottes • 30 cl de bouillon de pot-au-feu • Sel, poivre • 20 cl de crème • 5 épices chinoises

Espuma de cacahuètes

300 g de crème liquide • 100 g de cacahuètes grillées • Sel, poivre • Mouillettes de pain de mie grillées • Magret fumé

Préparation

- Prenez une cocotte, mettez la graisse de canard, ajoutez les oignons, les carottes, le lard fumé coupés en gros morceaux. Faites revenir le tout et ajoutez le chou doux émincé. Couvrez de bouillon de pot-au-feu. Laissez cuire 30 minutes.
- Après cuisson, mixez le tout et ajoutez les 5 épices chinoises et la crème fraîche. Salez, poivrez selon votre goût.

Pour l'espuma

- Mettez la crème dans une casserole, ajoutez les cacahuètes, salez, poivrez. Laissez mijoter les cacahuètes 15 minutes. Mixez et filtrez la préparation. Laissez refroidir.
- Montez la préparation comme une chantilly, ou bien mettez-la dans un siphon.
- Présentez le velouté dans une verrine ou un bol, ajoutez l'espuma à la cacahuète et déposez une ou deux mouillettes au magret fumé.



La bouteille de Vincent Damestoy
Domaine de Mouscaillou.
Limoux blanc.

Un chardonnay original qui conjugue richesse du Sud et fraîcheur minérale.
Notes légèrement oxydatives et de fruits mûrs.
10 euros.



ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD CHAUD

PANÉ À LA FARINE DE CACAHUËTE, AUX FRUITS D'AUTOMNE, JUS DE MAYDIE

4 pers. Préparation 20 mn Cuisson 10 mn

Ingrédients

4 escalopes de foie gras de canard • 300 g de cacahuètes • 100 g de farine de maïs • 4 tranches de pain d'épices • Jus de Maydie • 2 kiwis • 1 petite grappe de raisin • 2 pêches de vigne • 1 pomme Golden • 20 g de cacahuètes concassées • 20 g de beurre • 20 cl de Maydie de la maison Laplace (liquoreux rouge) • 10 cl de fond de veau • Râpé de fève tonka • Sel et poivre

Préparation

- Mixez les cacahuètes, ajoutez la farine de maïs, passez au tamis. Poêlez les escalopes de foie gras sur les deux côtés rapidement. Ensuite panez-les à la farine de cacahuète. Remettez-les dans la poêle et faites-les saisir. Réservez.
- Coupez les fruits en dés, faites-les revenir dans le beurre, ajoutez le râpé de la fève tonka. Maintenez au chaud.
- Faites réduire le Maydie d'un tiers, ajoutez le fond de veau. La réduction doit avoir la consistance sirupeuse.
- Passez les escalopes de foie gras 3 minutes au four. Dressez les assiettes avec dans le fond le pain d'épices, déposez la tranche de foie gras dessus, ajoutez les fruits et nappez avec la réduction du Maydie.



La bouteille de Vincent Damestoy Chateau d'Aydie, Ode d'Aydie, Madiran.

Un tannat flatteur où les tannins sont polis et où l'élevage offre des notes légèrement vanillées. Un accord qui nous fait prendre conscience que les vins rouges et le foie gras s'entendent parfaitement. 15 euros.

CROUSTILLANT DE FROMAGE DE VACHE DU VERCORS

GLACE À LA CACAHUËTE ET AUX CERISES CONFITES



4 pers. Préparation 10 mn Cuisson 4 mn

Ingrédients

1 fromage de vache du Vercors • Miel mille fleurs de chez M. Coutanceau, à Soustons • Éclats de cacahuètes légèrement grillés • Feuilles de brick • 100 g de beurre fondu • Glace à la cacahuète • Cerises confites au porto, ou cerises Amarena

Préparation

- Coupez le fromage en 4 morceaux. Prenez une feuille de brick, badigeonnez-la de beurre.
- Mettez un morceau de fromage, le miel, les éclats de cacahuètes et refermez soit en rouleau, soit en carré.
- Faites cuire au four à 180 °C pendant 4 minutes.
- Servez dans une assiette avec la glace à la cacahuète et les cerises.



La bouteille de Vincent Damestoy Chateau Massereau, Bordeaux clair.

Un clairnet dense, vineux, aux arômes de fruits rouges écrasés. Un vrai support pour la table (voir reportage page 89). 11 euros.



CASSOULET À LA CACAHUÈTE DE SOUSTONS

« LA CASSOUHUÈTE »

10
pers.

Prépa.
12 h

Cuisson
2 h

Ingrédients

• 3 oignons • 5 carottes • 1 kg de tomates • 600 g de cacahuètes
• 5 gousses d'ail • 60 g de graisse de canard • 100 g de lard • 300 g de couenne • 1 jarret de porc
• confit de canard • saucisses de canard • gésiers confits • 2 l de bouillon de volaille • 1 bouquet garni • Sel, poivre

Préparation

- Mettez les cacahuètes à tremper pendant 12 heures dans de l'eau froide.
- Mettez à saler au gros sel la couenne et le jarret pendant 6 heures. Puis lavez-les à l'eau froide.
- Coupez les légumes en petits dés ainsi que le lard.
- Dans une cocotte, déposez au fond les 60 g de graisse de canard, faites revenir les oignons, les carottes, l'ail et le lard.
- Une fois le tout bien rissolé, ajoutez le bouillon de volaille, amenez à ébullition et mettez le bouquet garni. Laissez mijoter 30 minutes. Laissez refroidir le tout pour y mettre les cacahuètes (important pour enlever le croquant de la cacahuète). Remettez sur le feu, ajoutez les cacahuètes, la couenne, le jarret et les tomates. Portez à ébullition et laissez cuire pendant 1 heure.
- Au bout d'une heure, ajoutez les confits, les gésiers, les saucisses de canard et laissez cuire à feu doux pendant 15 minutes. Salez et poivrez selon votre goût.
- Servez dans un plat en terre.



La bouteille de Vincent Damestoy
Château Massereau, cuvée K.
Bordeaux supérieur

L'élevage long de cette cuvée nous permet d'avoir une complexité aromatique autour d'une ambiance de sous-bois, légèrement de fruits secs, tout en gardant du fruit (voir reportage page 89).
15 euros.



CRÈME BRÛLÉE AU FENOUIL ET AUX CACAHUÈTES

2
pers.

Prépa.
20 mn

Cuisson
1h15

Ingrédients

- 1 tête de fenouil • 1/2 l de lait • 1/2 l de crème
- 10 jaunes d'œufs • 100 g de sucre
- 10 g de gingembre • 1 anis étoilé
- 200 g de cacahuètes grillées • Sel et poivre

Préparation

- Mettez le lait à chauffer avec le sucre, le gingembre, l'anis étoilé. Portez à ébullition, ajoutez le fenouil et laissez cuire 30 minutes.
- Mettez la crème dans une casserole, ajoutez les cacahuètes, portez à ébullition. Laissez infuser sur le coin du feu 15 minutes.
- Émulsionnez séparément le fenouil et la cacahuète, filtrez les deux et mélangez-les.
- Faites blanchir les jaunes d'œufs, ajoutez la préparation.
- Mettez dans des ramequins et laissez cuire au four à 100 °C pendant 1 heure.



La bouteille
de Vincent Damestoy
Domaine Plageoles mauzac.
Gaillac moelleux.

Une douceur très originale autour de notes de verveine, de tilleul, et de notes miellées.
15 euros.

La
FINE DE CLAIRE



JE M'APÉRITIVE

Marennnes Oléron's style 



huitres

marennnes oléron

clairement certifiées

www.hutresmarennnesoleron.com



FranceAgriMer



REGION
NOUVELLE-
AQUITAINE

Le vin en pour ou

Ingrédient indissociable du patrimoine culinaire qui peut

TEXTES : PATRICIA MARINI-METGE

Pour « le respect de la tradition »



Dominique Massonde :
« Perpétuer un patrimoine
gastronomique »

Dominique Massonde peut se targuer d'« avoir de la bouteille » en cuisine. Cela fait en effet quarante-quatre ans qu'il exerce ce métier, avec toujours la même passion. Ce natif d'Ainhoa est revenu s'installer chez lui en 1996. Dans son restaurant cossu, il défend une cuisine généreuse qui s'appuie sur la tradition pour mettre en valeur le terroir.

« Le vin entre dans la composition de ces recettes qui font partie du patrimoine culinaire français : pas de lièvre à la royale ou d'œuf meurette sans bourgogne, de coq au vin sans chambertin et de saumon à la Chambord sans sa genevoise au vin rouge. C'est un ingrédient indispensable à leur réalisation dans les règles de l'art. Si en général je les fais brûler pour en chasser l'alcool et l'acidité, je m'attache néanmoins à sélectionner de bons vins qui apportent un supplément d'arôme à l'assiette. Un bourgogne révélera des notes de cassis, alors qu'avec un vin de Provence c'est plutôt la figue qui ressortira. Pour mitonner un salmis de palombe, on privilégiera ainsi une appellation tannique qui s'accordera avec le goût prononcé de cet oiseau, comme l'irouléguy ou le cahors. Alors que, pour un salmis de pintade, j'opterais volontiers pour un touraine ou un bordeaux, plus légers. Tout est question ensuite d'humeur. Je choisis aussi mes vins en fonction de mes rencontres avec les producteurs. C'est important pour moi de partager des valeurs et une sensibilité. »

Oppoca, 64250 Ainhoa. Tél. 05 59 29 90 72. www.oppoca.com

cuisine

contre ?

aussi s'avérer délicat à cuisiner, le vin en cuisine fait débat

PHOTOS : QUENTIN SALINIER

Contre « des tannins trop marqués »

Patrick Daudu :
« Privilégier la légèreté »

Patrick Daudu aime son île, mais il aime aussi en partir pour mieux y revenir. Après s'être exilé neuf ans sur Ré, il a choisi son village natal de la Menouillère pour y installer son restaurant en 2003. Ses nombreux voyages, notamment en Asie du Sud-Est, influencent sa cuisine, créative et instinctive.

« Je ne suis pas amateur de vin. Je n'ai d'ailleurs pas honte de dire qu'à table je ne ressens pas le besoin de l'associer à ce que je mange. En fait, c'est le côté tannique de cet alcool qui me déplaît. C'est aussi ce qui le rend délicat à utiliser en cuisine : trop présent, il peut alourdir un plat. J'ai donc décidé de ne pas utiliser de rouges et très peu de blancs. J'avoue que mes recettes ne s'y prêtent pas vraiment. Je privilégie généralement des cuissons minute, pour le foie gras par exemple, ou basse température pour le poisson, alors que le vin révèle toute sa saveur en réduction ou dans un plat longuement mijoté. Je reconnais néanmoins que le blanc peut apporter une touche acide intéressante dans le risotto. Dans ce cas, je le choisis plutôt naturel ou en dehors des sentiers battus, à l'image de ma cuisine. À mon sens, le vin ne s'accorde pas avec cette légèreté que je trouve dans la cuisine asiatique. Pour déglacer une poêlée de seiches, je préfère la subtilité d'un vinaigre de mangue, qui combine le goût de fruit à l'acidité. J'aime expérimenter de nouvelles associations sans me mettre de limites. »



Ô saveurs des îles, 18, rue de la Plage, 17310 Saint-Pierre-d'Oléron.
Tél. 05 46 75 86 68. www.saveursdesiles.fr

SALMIS DE PALOMBE

XANETA

Par Dominique Mussonde

4
pers.

Prépa.
20 mn

Cuisson
2 h

Ingédients

4 palombes (coupées en deux)
• 50 g de jambon de Bayonne
• 2 c. à soupe de farine
• 2 oignons • 2 carottes
• 4 gousses d'ail • Persil, thym, laurier (bouquet garni) • 6 baies de genièvre
• 75 cl de vin rouge d'Irouléguy • 50 cl de bouillon de volaille • 2 c. à soupe d'armagnac • Sel, piment d'Espelette et graisse de canard • 12 g de chocolat noir à 58 ou 64 % • 4 tranches de pain de mie

Préparation

- Faites bouillir le vin et flambez-le.
- Faites revenir les carottes, les oignons et les gousses d'ail coupés en lamelles dans la graisse de canard. Saupoudrez avec 1 cuillère de farine. Faites cuire 1 minute et mouillez avec le vin et le bouillon. Ajoutez le bouquet garni et les baies de genièvre. Laissez cuire cette sauce pendant 1 heure à feu doux.
- Faites revenir les demi-palombes dans le restant de graisse de canard. Ajoutez la farine sur les palombes et faites cuire 1 minute.
- Couvrez avec la sauce puis laissez mijoter à feu doux de 45 minutes à 1 heure suivant la tendreté des palombes. Assaisonnez de sel et de piment d'Espelette.
- 5 minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez le jambon de

Bayonne coupé en dés préalablement passé à la poêle. Préparez des croûtons avec les tranches de pain de mie. Rectifiez l'assaisonnement et ajoutez le chocolat noir et l'armagnac.

- Dressez dans un plat creux, nappez avec la sauce et servez bien chaud.

Xaneta est le nom de la grand-mère de Dominique Massonde. C'est elle qui lui a transmis sa recette.



La bouteille de Vincent Damestoy

Domaine Ameztia.

Irouléguy.

Notes de cerise noire, légèrement cuir, boisé et épicées.

15 euros.





THON ROUGE ET FOIE GRAS POÊLÉ

EAU DE TOMATE PERLÉE À L'HUILE DE BASILIC, WAKAMÉ ET MANGUE

Par Patrick Daudu



Ingrédients

4 médaillons de thon rouge de 100 g sur 2,5 cm d'épaisseur • 4 tranches de foie gras de 30 g • 1 mangue • 100 g de salade de wakamé* • Un peu d'huile de basilic • 2 dl d'eau de tomate • 8 radis ronds • Huile d'olive, fleur de sel, mignonnette de poivre noir

Pour 1/2 l d'huile de basilic (elle se conserve au frais)

150 g de basilic frais • 1/2 l d'huile de pépin de raisin

Pour l'eau de tomate

800 g de tomates bien mûres • 5 feuilles de basilic • 1 gousse d'ail

Préparation

- Passez rapidement les médaillons de foie gras à l'huile d'olive dans une poêle très chaude. Faites cuire 30 secondes de chaque côté, assaisonnez avec la fleur de sel et la mignonnette de poivre noir.
- Saisissez les tranches de foie gras dans une poêle très chaude 45 secondes de chaque côté, assaisonnez.
- Coupez la mangue en dés de 1 centimètre.
- Pour préparer l'eau de tomate, mixez les tomates. Faites bouillir 5 minutes, filtrez dans un chiffon étamine, ajoutez quelques pétales d'ail, le basilic, un peu de poivre, laissez infuser 30 minutes environ.
- Pour préparer l'huile de basilic, faites chauffer l'huile de pépins de raisin, versez-la sur les feuilles de basilic, mixez très fort, filtrez aussitôt dans un chiffon étamine et sur glace. Laissez refroidir. Coupez les radis en deux dans la longueur et réchauffez-les dans l'eau de tomate.

- Dans une assiette creuse et transparente, déposez au fond un peu de wakamé, quelques dés de mangue, ajoutez l'eau de tomate chaude et le médaillon de thon, déposez la tranche de foie gras, les demi-radis et perlez avec quelques gouttes d'huile de basilic.

*Les termes mentionnés avec un astérisque renvoient au glossaire page 110.

La bouteille
de Vincent Damestoy
Domaine Dureuil-Janthial.
Bourgogne blanc.

Un chardonnay rond, plein en bouche
avec une tension qui lui donne
beaucoup de finesse et de distinction.

15 euros.

Les bonnes adresses de Laetitia Sarthou



Véritable électron libre à Pau, la Béarnaise, au restaurant Les Pipelettes, cuisine au plus près du produit. Rencontre avec ses producteurs

TEXTE : JACQUES BALLARIN
PHOTOS : QUENTIN SALINIER

Pierre Duplantier et Jean-Marc Bedoura sont des professionnels exigeants. Ils veulent que leurs produits soient entre de bonnes mains, la sélection est donc rigoureuse. Laetitia Sarthou est à cent lieues de l'élite des chefs étoilés et médiatiques que sert le premier, éleveur et producteur à Méracq, en Béarn, mais est traitée à égalité avec Alain Ducasse, Alain Dutournier, Arnaud Lallement... Les cailles, les poulettes, les pintades et les poulardes de Pierre Duplantier franchissent la porte du restaurant sans notoriété (ou presque) de Laetitia. Idem pour le veau élevé sous la mère et le porc noir gascon de Jean-Marc Bedoura, éleveur à Mesplède, en Béarn.

« C'ÉTAIT L'ARMÉE OU LA CUISINE »

L'un et l'autre ont connu Laetitia quand elle travaillait avec David Ducassou, au restaurant Cap e Tot, à Morlanne, une adresse 100 % béarnaise. « Elle cuisine, elle ne fait pas semblant », rapportent-ils, admiratifs. La propriétaire des Pipelettes – un clin d'œil (assumé) à la propension de la gent féminine à bavarder – a trouvé ses repères et son style dans le garde-manger local, l'instinct, l'intuition et l'audace dans le mariage des saveurs. Décomplexée, Laetitia est un électron libre par ex-



Pas de recettes pour Laëtitia Sarthou qui travaille les produits selon son envie du moment.

cellence. N'attendez pas qu'elle vous narre l'histoire de la vocation irrésistible sous l'influence d'une grand-mère ou d'une mère cordon-bleu. « C'était l'armée ou la cuisine », confesse-t-elle avec moins de poésie ! Sauf qu'elle déteste l'eau tiède et va au bout de ses engagements. Après avoir obtenu le CAP et le BEP, elle a additionné les expériences pour découvrir et s'imprégner : le Bistrot Chanzy à Libourne, Michel Sarrau à Toulouse, l'Auberge de la truffe à Sorges (24), l'Auberge des pins à Sabres (40). Elle n'imagine pas une seconde qu'elle aura un jour son chez-soi. Le déclic est la rencontre avec David Ducassou. Il la convainc, par son tempérament indépendant et son approche du métier – la religion du goût, la sincérité, les coups de cœur et les coups de gueule –, que la cuisine, « il ne faut pas s'en faire un monde, même si vous êtes une femme ». Impatiente de s'affirmer, Laëtitia manifeste son envie de s'installer. David Ducassou l'encourage quand

elle décide de reprendre, rue Valéry-Meunier, à Pau, un salon de thé de taille idéale pour son projet, qui est d'officier seule aux fourneaux et de servir une vingtaine de couverts en laissant libre cours à l'inspiration.

UNE CUISINE PLUS URBAINE QUE RURALE

« Je ne suis jamais une recette. Je décide selon le marché et ce qui me passe par la tête. Je teste en direct sur les convives », prévient la Béarnaise de 39 ans. Comme elle est éveillée, qu'elle évacue la photo de famille, qu'elle interprète une cuisine plus urbaine que rurale, qu'elle acclimate la modernité avec sagesse, elle séduit les jeunes publics sans heurter les aînés. Prenez le gibier, la biche, le sanglier, le marcassin, le cerf, l'isard, elle s'y colle avec délectation et tape dans le mille quand elle valorise la biche rôtie avec un petit jus accompagnée d'une confiture de tomates vertes. Ou quand elle bonifie la rudesse de l'isard avec

des herbes. Ou encore quand elle détourne pour la bonne cause les appellations des plats : ainsi, « la réflexion de veau » remplace la tête de veau. Ce n'est pas un jeu de langage, cela désigne une autre manière d'aborder la tête de veau et dans la cuisson et dans le goût. C'est plus léger, plus fluide, plus savoureux, plus parfumé. Laëtitia épure (exit la gélatine) : la ravigote, concentrée, réduite, délicate, devient pur assaisonnement. « Elle allège et modifie les jus, les liaisons, les sauces, et apporte le goût autrement », explique Pierre Duplantier, nullement fâché que ses pintades, désossées, soient associées aux agrumes et au miel ou au piment fumé et aux herbes, et que ses cailles, également désossées, soient farcies – c'est selon – au foie gras, aux champignons ou aux figues.

Les Pipelettes, 3, rue Valéry-Meunier, 64000 Pau. Tél. 05 59 98 88 06.

Le veau de lait de Jean-Marc Bedoura

79 hectares dont 52 de prairies : la propriété, à Mesplède, en Béarn, de Jean-Marc Bedoura est révélatrice de la méthode de cet éleveur ayant pour principale production la viande bovine (la blonde d'Aquitaine). Ici, les céréales – orge et maïs –, produites et contrôlées sur place, sont irréprochables. Laetitia Sarthou est une inconditionnelle du veau de lait élevé sous la mère (4 mois et demi), une petite production qui prend de l'importance. Ce veau trois étoiles est nourri au lait maternel et fini avec des œufs le dernier mois – 12 œufs par jour avec ou sans les coquilles. « L'avantage de la finition à l'œuf est de donner une viande plus claire et plus grasse », souligne Jean-Marc Bedoura.

Le porc noir de Gascogne est un autre fleuron de l'éleveur de Mesplède : les cochons sont abattus à l'âge de 2 ans pour laisser du temps au temps et obtenir la qualité optimale. Les conditions d'élevage (pas plus de 30 cochons sur 20 hectares) bonifient la démarche. « Je ne fais pas du porc industriel », insiste Jean-Marc Bedoura, qui a du mal à satisfaire la demande des restaurateurs et des particuliers. Autre produit d'exception, plus récent, l'oie blanche, la grosse pièce à rôtir (5 kilos) recherchée pour sa finesse, son goût et sa mâche.

Jean-Marc Bedoura, chemin d'Alexandra, 64370 Mesplède.
Tél. 05 59 67 74 56.



Le chou kale de Jean-Jacques et Sylvie Peyre

« Un maraîchage pur de ceinture verte. » Jean-Jacques Peyre définit ainsi son activité de maraîcher à Meillon. Les salades sont sa spécialité : la laitue blonde ou rouge, la romaine, la sucrine, la batavia rouge ou blonde, la feuille de chêne (variété de laitue), « facile à travailler et idéale pour le sandwich », la multifeuille (salade à l'architecture en forme de boule qui se prépare rapidement)...

Laetitia Sarthou apprécie cette abondance verte, « qui donne envie et offre des pistes pour la cuisine ». Elle sait trouver aussi le chou kale, un chou très prisé aux États-Unis et à la mode chez nous. « On peut le servir cru après l'avoir fait mariner dans une sauce soja et du jus de citron ou cuit en soupe avec de la pomme de terre. Il contient des minéraux et des vitamines. Ses feuilles sont très frisées, on les taille très finement, c'est intéressant et pas commun. Les publics dans l'air du temps aiment », explique Laetitia.

Jean-Jacques Peyre, 22, route de Lourdes, 64510 Meillon. Tél. 05 59 82 03 13.

Les légumes de Frédéric et Roseline

Frédéric Fréchou a repris le flambeau familial à Meillon, terre maraîchère depuis toujours. Avec Roseline, sa compagne, ils récoltent à la main le vendredi les légumes et les herbes qu'ils vendent le lendemain, aux halles de Pau. Laetitia Sarthou — elle déboule à la première heure — est une habituée, car « la qualité et la fraîcheur sont régulières ».

Tomates, épinards, brocolis, poireaux, aubergines, choux-fleurs, potimarron, thym, coriandre, persil... la cuisinière béarnaise, jamais en panne d'une idée, imagine sur l'instant les mariages de l'assiette du jour. « Je fonctionne au feeling. J'ignore ce que je vais inscrire au menu, le dédicé se produit souvent sur le carreau des maraîchers », indique-t-elle. Ainsi du mélange d'herbes avec l'isard ou de l'alliance du potimarron avec le sanglier.

Frédéric Fréchou, 4 rue du Canal, 64510 Meillon.
Tél. 06 73 00 12 36.



La poulette de Pierre Duplantier

« Je ne suis pas un marchand de volailles, je suis un éleveur et un producteur », prévient Pierre Duplantier, qui a forgé sa réputation en traquant l'authenticité autour de trois produits phares : la poulette, la poularde et la pintade. Comme Jean-Marc Bedoura, il produit sur l'exploitation les céréales dont il a besoin, un virage pris en 2009 quand il s'est engagé à pratiquer l'excellence. Le pari s'est révélé payant : Pierre Duplantier est le fournisseur aujourd'hui des grands chefs étoilés, à commencer par Alain Ducasse et Alain Dutournier, à Paris. Les vertus de sa démarche tiennent à l'alimentation, à la durée de l'élevage et au choix de races à croissance lente et à calibre léger. « Cela permet d'obtenir des volailles qui ont une finesse de peau et de chair », précise l'éleveur de Méracq, qui refuse la productivité. La réputation des caillies de Méracq s'inscrit dans la préoccupation d'obtenir le plaisir gustatif accompli. Elles profitent de parcours herbeux, l'élevage dure entre douze et quatorze semaines, il s'agit de petits lots de 500 pièces et, point important, elles sont étouffées, pas saignées, et plumées à sec.



Pierre Duplantier, RD 944, 64410 Méracq. Tél. 05 59 04 50 58.

« RÉFLEXION » DE VEAU, SAUCE RAVIGOTE

Veau élevé chez Jean-Marc Bédoura, à Mesplède



4
pers.

Prépa.
1 h 30

Cuisson
2 h

Ingrédients

Tête de veau

- 1/2 tête de veau roulée • 1 langue de veau
- 2 carottes • 1 oignon • 4 clous de girofle
- 1 bouquet garni • 1 céleri • 1 poireau

Sauce ravigote

- 2 œufs • 1 botte de persil • 1 botte de ciboulette
- 2 échalotes • 50 g de câpres • 50 g de cornichons
- 30 g de moutarde à l'ancienne • 10 cl de vinaigre
- 30 cl d'huile d'olive



La bouteille
de Vincent Damestoy
Domaine du Fâ.

Fleurie

Un gamay mûr, structuré et précis.

Une gourmandise autour de notes poivrées

et de raisin frais.

15 euros.

Préparation

- Mettez la tête roulée, la langue à dégorger dans un bain d'eau glacée pendant une journée.
- Épluchez les carottes, piquez l'oignon avec les clous de girofle, coupez le poireau, le céleri, faites un bouquet garni.
- Mettez dans une cocotte haute, recouvrez d'eau à hauteur.
- Faites cuire pendant 2 heures, en écumant régulièrement.
- Au terme de la cuisson, récupérez les pièces de viandes et les légumes, hachez-les en petits morceaux, mettez le tout dans une terrine.
- Laissez refroidir 1 heure.

Sauce ravigote

- Faites cuire les œufs 10 minutes.
- Lavez et ciselez toutes les herbes.
- Émincez les échalotes, hachez les câpres, les cornichons, les œufs.
- Dans un saladier, ajoutez la moutarde et montez à l'huile, ajoutez le vinaigre puis les œufs, les herbes, cornichons, sel, poivre.



POULETTE FARCIE AU MIEL DE MONTAGNE

Poulette élevée chez Pierre Duplantier, à Méracq
Tian de légumes de Frédéric Fréchou aux Halles

4
pers.

Prépa.
30 mn

Cuisson
40 mn

Ingrédients

- 1 poulette désossée entièrement • 5 pêches mûres
- 2 c. à soupe de miel bio • Sel, poivre • 100 g de crépine

Tian de légumes

- 4 tomates • 2 courgettes • 1 aubergine • Basilic
- Parmesan • 4 c. à soupe d'huile d'olive • Sel, poivre



La bouteille
de Vincent Damestoy
Domaine Fornerol

Côte de Nuits-Villages

Un pinot noir avec une légère trame tannique.

Beaucoup de délicatesse. Notes de fruits rouges

légèrement florales.

20 euros.



À LA PÊCHE

Préparation

- Mettez la poulette à plat. Badigeonnez-la de miel, salez, poivrez.
- Posez les demi-pêches.
- Roulez la volaille, puis entourez-la de crêpe et ficelez.
- Faites cuire pendant 30 minutes au four à 180 °C en arrosant souvent.

Tian de légumes

- Lavez et coupez en rondelles fines les tomates, les courgettes et l'aubergine.
- Dans un plat, disposez successivement des couches de ces trois légumes.
- Salez, poivrez, mettez le parmesan, versez l'huile d'olive.
- Recouvrez d'une feuille d'aluminium et mettez au four à 180 °C pendant 10 minutes. Retirez l'aluminium et poursuivez la cuisson pendant 10 minutes.
- Servez avec le basilic finement haché dessus.

TARTE SABLÉE À LA MYRTILLE DE BOURNOS

4
pers.Prépa.
30 mnCuisson
20 mn

Ingrédients

Pâte sablée

- 125 g de beurre • 210 g de farine
- 85 g de sucre glace • 1 œuf • 1 jaune
- 1/2 gousse de vanille

Crème d'amande

- 125 g de beurre • 125 g de sucre
- 125 g de poudre d'amande
- 125 g d'œuf



La bouteille
de Vincent Damestoy
Domaine du Trapadis

Rasteau

Notes de cassis, fruits noirs
confiturés et pâte de fruits. Une
douceur. À boire frais !

15 euros.

Préparation

- Faites ramollir le beurre.
- Tamisez la farine.
- Dans un récipient, ajoutez farine, sucre glace, beurre.
- Clarifiez l'œuf.
- Dans le même récipient, déposez l'œuf, le jaune, les graines de vanille, et mélangez le tout. Laissez poser une nuit.
- Étalez la pâte et mettez-la dans un moule à tarte.

Crème d'amande

- Sortez le beurre à température ambiante afin de le ramollir.
- Déposez dans un saladier le beurre, le sucre, la poudre d'amande, et mélangez bien à l'aide d'un fouet.
- Versez les œufs et mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène. Réservez au frais.
- Dans le moule à tarte, mettez un fond de crème d'amande.
- Remplissez de myrtilles, beurrez, sucrez.
- Faites cuire à 180 °C pendant 20 minutes.



Jus brun de veau et autres bricoles

L'hiver approchant, un bon petit plat en sauce, rien de tel pour ragaillarder les papilles. Encore faut-il maîtriser l'art du jus ! Romain, de l'association Flagrant délice, nous en livre toutes les astuces

PHOTOS : ROGER SAVRY



Voilà comment, avec quelques astuces au bon moment, la recette d'un vrai jus de veau n'aura plus de secrets pour vous

Réalisez le jus

- Parez le quasi de veau et taillez toutes les parures en morceaux.
- Colorez bien une cocotte avec un peu d'huile.
- Ajoutez la moitié du beurre en fin de cuisson et laissez mousser. Dégraissez en vidant le contenu de la cocotte dans un chinois.
- Remplacez la cocotte sur feu moyen, ajoutez les légumes taillés en mirepoix (gros dés) et le bouquet garni.



Astuce n° 1

Le jus ne peut pas se faire dans un récipient antiadhésif. On cherche justement à ce que la viande colore en déposant ses sucs sur le fond de la cocotte. Plus la matière colorée est présente, plus vous obtiendrez de sucs en déglacant.



Astuce n°2

Il ne faut surtout pas saler le jus pendant sa réalisation. L'assaisonnement doit rester la dernière étape. N'hésitez pas à corriger l'assaisonnement avec une pincée de sucre si le goût est très concentré.

- Faites suer la garniture avec le gingembre. Ajoutez l'ail écrasé sous la paume de la main. Ajoutez le vermouth et déglacez en récupérant les sucs. Replacez les viandes dans la cocotte, ajoutez le concentré de tomate, mouillez à hauteur avec le vin blanc et faites réduire doucement à glace (texture épaisse brillante).
- Mouillez à nouveau à hauteur avec un bouillon de poule. Faites réduire doucement en changeant de casserole pour l'adapter au volume. N'oubliez de nettoyer le bord au pinceau pour ne rien perdre des sucs.
- Passez au tamis fin puis débarrasser dans une casserole.
- Rectifiez l'assaisonnement à la fleur de sel et au piment d'Espelette.
- Ajoutez une noisette de beurre au fouet hors du feu et réservez à feu très doux.

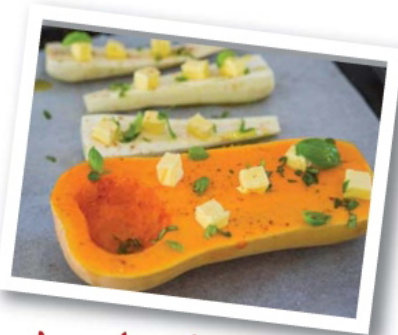


Astuce n°3

Pour incorporer le bouquet garni, ficellez les herbes dans une feuille de poireau.

Préparez les légumes d'hiver

- Épluchez les panais et coupez-les en deux. Coupez en deux la butternut et éliminez les pépins. Déposez le tout sur une plaque munie de papier sulfurisé. Arrosez d'un trait d'huile d'olive, salez généreusement, poivrez. Répartissez quelques noisettes de beurre, du basilic et du quatre-épices. Mettez au four 45 min à 180 °C. Arrosez régulièrement.

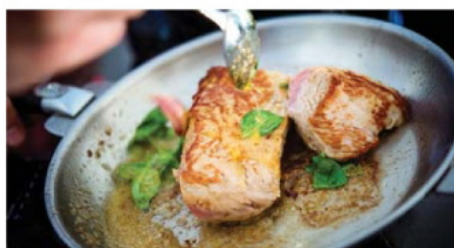


Réalisez le condiment

- Ciselez les oignons et l'ail et faites-les revenir dans une casserole avec de l'huile d'olive. Ajoutez la moutarde, le quatre-épices, le basilic et le vinaigre. Compotez avec 1 cuillère d'eau. Mixez avec un peu d'huile d'olive. Assaisonnez. Filtrez pour obtenir une texture lisse.

Finition et dressage

- Sortez les légumes du four et baissez la température à 140 °C.
- Taillez le quasi de veau en 4 belles portions. Colorez à la poêle dans un filet d'huile et 30 g de beurre avec 2 gousses d'ail écrasées et quelques feuilles de basilic. Arrosez. Passez au four pendant 12 minutes.



- Pendant ce temps, déposez le jus généreusement au fond des assiettes, déposez des morceaux de légumes. Sortez les pièces de veau du four, retirez chacune en deux et répartissez-les dans les assiettes, ajoutez quelques feuilles de basilic. Servez le reste de votre fabuleux jus dans une saucière. N'oubliez pas le pain : il n'en restera pas une goutte...



Astuce n°4

La cuisson du veau se fait en deux temps pour développer la cuisson lentement à cœur. Au four, emballez vos pièces de viande dans du papier aluminium.

Les plus

Ne jetez pas les parures du jus, émiettez-les après refroidissement et utilisez-les pour réaliser de délicieuses pastillas. La recette du jus est utilisable avec d'autres viandes comme le poulet ou le porc.



Pour le jus

- 1 kg de morceaux de veau et os, parures du quasi
- 1 c. à soupe de concentré de tomate
- 2 cubes de bouillon
- 1 poireau,
- 1 carotte
- 1/4 de branche de céleri
- 5 gousses d'ail
- 1 bouquet garni (thym, laurier, poireau)
- 15 cl de vermouth
- 75 cl de vin blanc de table
- 10 g de gingembre
- 80 g de beurre

Le condiment

- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 branche de basilic
- 1 c. à soupe de moutarde de Dijon
- 1 pincée de quatre-épices
- 1 c. à soupe de vinaigre balsamique

Le veau et les légumes

- 600 g de quasi de veau
- 500 g de butternut et/ou de panais
- 80 g de beurre
- 1 bouquet de basilic
- 1 pincée de quatre-épices
- 2 gousses d'ail
- Huile d'olive
- Sel
- Piment d'Espelette

Retrouvez notre recette et posez vos questions sur le site www.flagrantdelice.org et sudouest-gourmand.fr



La bouteille de Vincent Darnestoy
Domaine Thillardon
Chénas

On reste dans le beaujolais avec une minéralité supplémentaire sur le terroir de chénas. Le beaujolais est un terroir fabuleux ! 15 euros.

CHATEAU DE CANDALE





Candale, le château propriété du tonnelier Jean-Louis Vicard, complète sa gamme d'un restaurant bistrannique, l'Atelier de Candale.

PHOTO QUENTIN SALINIER

Rouge - Barsac -
Sélection - Dorade - château -
 Accords - *Saint-Emilion*

DIS **VINS !**



82

LA SÉLECTION
DE VINS
DE CÉSAR COMPADRE



84

CHÂTEAU DE CANDALE,
DES VINS
ET UN RESTAURANT



90

QUEL VIN
AVEC LA DORADE ?

ET AUSSI...

89

LA DÉCOUVERTE DE
VINCENT DAMESTOY
À BARSAC

Du tonus et de la chaleur

Retrouvons des forces avec cette sélection de caractère.
Bien sûr des rouges charnus – la principale production de notre région –
mais aussi du blanc moelleux et du champagne. Histoire d'arriver
en pente douce vers les fêtes de fin d'année

PHOTOS : CLAUDE PETIT



Sélection Berticot 2014

AOC CÔTE DE DURAS

Les fêtes de fin d'année approchant, c'est le moment de penser aux vins doux, qu'ils soient liquoreux (ils ont un peu plus de sucre) ou moelleux (ils en ont moins). C'est le cas de cette bouteille venue de Duras, vignoble du Lot-et-Garonne, dans le prolongement du Bordelais. Belle robe dorée. Fermentation et élevage en barriques durant neuf mois amènent légèreté (12 degrés seulement) et gourmandise. Aérien et non pesant. Parfait pour ravir les becs sucrés. À noter que notre région est fortement productrice de ce type de vins, en Gironde (Sauternes, Loupiac...), Dordogne (Monbazillac, Saussignac...) ou dans le Gers. L'apéritif est son terrain de jeu favori, même si certains esthètes préfèrent sortir la bouteille du frigo au moment du dessert, avec une tarte aux pommes par exemple. On en déguste alors un verre comme un fruit défendu.

5,60 € prix départ. Duras (47). Tél. 05 53 83 75 47. www.berticot.com.



Château Lajarre, cuvée Éléonore 2014

AOC BORDEAUX SUPÉRIEUR

Le Château Lajarre est une étoile montante de la galaxie bordelaise. L'exemple même de ces bonnes bouteilles que la Gironde peut enfanter, à des prix bien sages ; loin des poncifs sur « les bordeaux toujours chers ». Grégory Lovato, son propriétaire depuis 2005, est médecin de campagne. Pour lui, vin et santé ne font qu'un, et il le vit tous les jours. Cette cuvée Éléonore est le haut de gamme de cette propriété de 33 hectares de vigne. À dominante merlot (avec 20 % de cabernet franc), le bébé est élevé en fûts de chêne et pourra être gardé en cave plusieurs années. Les plus impatients peuvent déjà activer le tire-bouchon. Fruité et souple sont au rendez-vous. Une omelette aux cèpes, avec les amis autour de la table, le mettra en valeur. À noter que ce vin est un des six Talents de l'année pour le millésime 2014, sélectionnés pour servir aux manifestations officielles du Syndicat des AOC Bordeaux et Bordeaux supérieur. Un ambassadeur digne d'intérêt : il y avait 100 candidats sur la ligne de départ !

6,70 € départ propriété. Moullets-et-Villemartin (33). Tél. 05 57 41 08 69.
www.chateau-lajarre.com.

Secret 2012

AOC TURSAN

Voilà un des meilleurs exemples de ce que ce petit vignoble landais peut donner. À Geaune, la coopérative (520 hectares pour 120 coopérateurs) est le principal opérateur du département. « Secret » est une de ses cuvées haut de gamme. Elle montre que le cépage tannat (55 % de cet assemblage, secondé de cabernet franc et de cabernet sauvignon) peut être correctement dompté pour plaire aux palais, avec une belle complexité. Élevé en barriques, ce rouge charpenté est un joli vin. Des arômes de coco et de vanille, et des tanins bien fondus pour un charme certain. À découvrir pour flirter avec de nouveaux horizons. Ouvrir une heure avant de passer à table. Viandes rouges et gibier de l'hiver lui feront fête.

12,80 € départ cave. Geaune (40). Tél. 05 58 44 51 25.

www.vigneronslandais.com.



Château la Fleur de Boüard 2014

AOC LALANDE-DE-POMEROL

Du côté du Libournais, la famille de Boüard possède de nombreuses propriétés dont Angélus, véritable icône mondiale. Depuis 1988, La Fleur de Boüard (25 hectares de vigne), située à quelques kilomètres de là, est dans l'aspiration de cette locomotive. Ce 2014, assemblage de merlot (85 %) et des deux cabernets (franc et sauvignon), est onctueux et plaisant. Élevage soigné en barriques. Hubert de Boüard, le propriétaire – avec ses enfants –, est un des grands œnologues du Bordelais (il conseille plus de 80 propriétés). Ce vin est non collé et non filtré. Une vraie bouteille du dimanche, avec le rôti partagé en famille, tout en refaisant le monde en agitant les bras. Ne pas hésiter à prendre rendez-vous pour visiter les lieux. Le cuvier est spectaculaire : les cuves, tronconiques et en inox, sont suspendues au plafond. Ce qui est rarissime en Gironde.

20 €, prix constaté. Néac (33). Tél. 05 57 25 25 13. www.lafleurdebouard.com.



Domaine Berthoumieu, cuvée Charles de Batz 2012

AOC MADIRAN

Autre tannat de notre sélection automnale avec ce madiran bien solide sur ses deux pieds. Dans ce vignoble gersois, la famille Barré exploite 26 hectares et propose du rouge mais aussi du blanc sec et du pacherenc-du-vic-bilh (vin doux). Ce haut de gamme de la maison est produit sur de vieilles parcelles (50 à 100 ans), et le raisin est bichonné à la vigne (vendange à la main) comme au chai. Dix-huit mois passés en barriques et une mise en bouteille presque deux ans après la récolte. Robe sombre et arômes épicés. Belle longueur en bouche : ce madiran est encore là bien après l'avoir avalé. Un millésime 2012 bien patiné, à déguster chambré, autour de 17 degrés. Ira bien avec un tajine ou un couscous, des plats d'hiver qui nous changent du quotidien. Histoire aussi de faire preuve d'ouverture d'esprit.

13 € départ propriété. Viella (32). Tél. 05 62 69 74 05.

www.domaine-berthoumieu.com.



Dumont & fils, brut millésimé 2006

AOC CHAMPAGNE

Terminons par du champagne, vin de fête par excellence. Dans l'Aube, sur un terroir appelé la Côte des Bar, la famille Dumont exploite 23 hectares, une surface importante pour ce vignoble. Sachant qu'en Champagne seules les plus belles récoltes sont millésimées – les autres, c'est-à-dire la majorité, sont vendues sans mentionner d'année –, ce bébé de 2006 est donc d'un bon niveau. Assemblage pinot noir (70 %) et chardonnay (30 %) pour une bouteille à déboucher à l'apéritif. Bulles fines descendant avec grâce dans le gosier. Équilibre et fraîcheur sont là. À ouvrir dès la sortie du frigo. Les plus aventureux pourront tenter tout un repas au champagne, par exemple en accompagnement d'un tournedos aux cèpes.

22 € prix départ propriété. Champignol-lez-Mondeville (10). Tél. 03 25 27 45 95.

www.champagnedumont.fr.





Château de des vins et des

Après vingt ans passés au sein de la société familiale de barriques, Jean-Louis Vicard est devenu viticulteur en 2008, au Château de Candale, qu'il souhaite faire classer, et restaurateur depuis 2012 avec l'Atelier de Candale, qui met en valeur la bistronomie

TEXTES : JEAN-PIERRE TAMISIER – PHOTOS : QUENTIN SALINIER



Que l'on parle de vin ou de gastronomie au Château de Candale, la barrique n'est jamais loin. Jean-Louis Vicard, propriétaire des lieux, n'a pas passé impunément vingt ans dans l'entreprise familiale charentaise pour développer notamment l'exportation des barriques. « C'est mon premier métier. Mon frère, qui dirige aujourd'hui la tonnellerie, est le technicien de la famille. Moi, j'ai fait une école de commerce. Ensuite, je me suis testé dans l'entreprise en développant le marché local, avant de travailler l'exportation. Ce travail m'a conduit à rencontrer de très nombreux viticulteurs un peu partout dans le monde. L'envie est venue de faire mon propre vin. » Au milieu des années 2000, il s'est mis en quête d'une propriété. « J'en ai visité près de trente, dans toutes les

grandes appellations de Bordeaux. Je voulais une propriété qui ne soit pas à plus d'une heure et demie de route de la tonnellerie et surtout qui possède un terroir de grande qualité. Candale, alors propriété de l'Américain Steve Adams, correspond à tout ce que je souhaitais. »

Le vignoble un peu fatigué et la maison en ruine n'ont pas fait reculer Jean-Louis Vicard. « Les 13 hectares de Candale composent un véritable puzzle de 34 parcelles qui s'étendent de la côte sud argilo-calcaire de Saint-Émilion jusqu'aux sables au plus bas, avec 70 mètres de dénivelé. »

EXHAUSTEUR DE GOÛT

D'emblée, Jean-Louis Vicard a voulu jouer avec la richesse qu'offre la parcellisation. « J'avais une idée très claire du vin que je voulais, en



Jean-Louis Vicard, propriétaire du Château de Candale, a été tonnelier avant d'être vigneron.

Candale, assiettes chic et cool

adéquation avec la subtilité et la fraîcheur du merlot. »

Son expérience de fabricant de barriques a été fondamentale. « Pendant des années, Bordeaux a été déformé par la barrique et le bois. J'ai voulu tout remettre à sa place. D'autant plus que Stéphane Derenoncourt, que j'ai pris comme consultant, est exactement sur la même ligne. Le bois doit être un exhausteur de goût et rien d'autre. Il doit valoriser le fruit mais pas le dépasser. »

Dès le début, Jean-Louis Vicard s'est donné pour objectif d'entrer dans le cercle des grands crus classés de Saint-Émilion, avec en ligne de mire le classement de 2022. La première étape a été de restructurer totalement le vignoble. « Sur les 13 hectares, il nous reste 2 hectares à replanter. Nous les avons mis en jachère pendant quatre ans pour purifier et aérer la terre. Ils seront plantés en 2017. Nous arriverons à la pleine production des 13 hectares en 2020 ou 2021. »

Locomotive de l'ensemble, le Château de Candale représente environ 25 000 bouteilles chaque année. Issu des meilleures parcelles de la partie

coteaux de la propriété, il bénéficie d'une vinification en cuves bois tronconiques, bien sûr signées Vicard. Roc de Candale, l'autre vin de la propriété, est réalisé avec le fruit des vignes situées plus bas, sur un terroir qui mêle argile et sable. Là aussi, 25 000 bouteilles sont produites avec un vin élevé en cuves inox, également tronconiques.

Chaque vin dispose de son propre chai et de sa méthode d'élevage. « Roc de Candale n'est pas un second vin. C'est un autre produit, travaillé sans pigeage, avec juste des remontages, pour mettre en exergue l'élégance et la fraîcheur. »

« IL FALLAIT UN RESTAURANT »

Lorsqu'il a acquis les 13 hectares de Candale, Jean-Louis Vicard a acheté en même temps l'ancienne bâtisse typiquement girondine au cœur de la propriété. « Elle était en mauvais état. Familialement, la question s'est posée de savoir si nous voulions y vivre. Pour des raisons pratiques, nous nous sommes installés à Bordeaux. Durant les années passées au service commercial de la tonnellerie Vicard, j'ai visité



Cyrille Gallard, 32 ans, a commencé à s'initier à la cuisine à 14 ans. Il a été durant huit ans le bras droit de Thierry Verrat, du restaurant étoilé La Ribaudière, à Bourg-Charente (16). « Mon école a été dans les cuisines, où j'ai évolué depuis », raconte celui qui se définit d'abord comme un restaurateur « parce qu' [il] a voulu maîtriser tout ce qui constitue un restaurant, de la cuisine à la salle ».



énormément de propriétés dans les deux hémisphères. J'ai vu des wineries superbes qui ont développé autour d'elles des musées, des circuits de visite, de la restauration. Autant d'initiatives qui font venir le public. J'ai d'abord pensé à créer un bel espace de dégustation dans la maison. On a obtenu le permis de construire. Un architecte a conçu le projet. On allait passer à la réalisation. Mais, une nuit, je me suis dit que ce n'était pas la bonne idée. Il fallait un restaurant. Dès le lendemain matin, j'ai appelé l'architecte. Il n'a d'abord pas très bien réagi. On a tout repris à zéro. Cette fois, il a fallu se battre pour obtenir le permis de construire. »

UN CHEF INSTINCTIF

Pour aborder ce nouveau métier, Jean-Louis Vicard a demandé conseil à un vieil ami, Thierry Verrat, du restaurant La Ribaudière, à Bourg-Charente (une étoile). Ce dernier lui a recommandé son bras droit, Cyrille Gallard, jeune chef au parcours atypique et à la curiosité gustative sans limites. Il a été associé au projet de l'Atelier de Candale dès la conception du restaurant et des cuisines. Depuis, il y développe

sa vision de l'art culinaire, « Fondée en grande partie sur mon humeur, le matin, quand je fais le marché. Je ne pars jamais avec une idée préconçue. » Mais avec toujours à l'esprit les accords qui peuvent être réalisés avec le vin. Et même avec la barrique, puisqu'il a conçu un jus à partir d'eau passée en barrique, au résultat

étonnant, lorsqu'il en arrose, notamment, des pommes de terre.

Un menu à 32 euros qui change toutes les semaines, une carte qui change plusieurs fois par an et des menus surprises constituent l'âme de l'Atelier de Candale, qui revendique d'être « chic et décontracté ».

Petit tour par les vignes

Château de Candale : Largement dominé par le merlot, avec un apport minoritaire de cabernet franc, le vin est issu d'une sélection rigoureuse des meilleures parcelles de la propriété. Environ 25 000 bouteilles par an. La vinification fait la part belle au fruit et à la concentration.

Roc de Candale : Il est élaboré à partir d'une vendange spécifique des parcelles argilo-sableuses. Il en va de même pour sa vinification, qui vise cette fois à mettre en valeur l'élégance du fruit.

« **S » off Scandale :** Rosé ou blanc, élaboré à partir de raisins achetés à des viticulteurs amis. Le blanc est élaboré avec 50 % de sauvignon blanc, 25 % de sémillon, 25 % de muscadelle et le rosé, avec 50 % de grenache et 50 % de mourvèdre. 3 000 à 4 000 bouteilles de chaque couleur sont produites chaque année.

ŒUF FERMIER BIO DE CHEZ BORDIER

EN CAGE ET BISQUE IVRE DE COGNAC

4
pers.Prépa.
15 mnCuisson
30 mn

Ingrédients

Pour l'œuf

4 œufs fermiers • Kadaïf ou pâte filo • 2 blancs d'œufs

Pour la bisque

2 homards vivants • 50 g de beurre • 50 cl de vin blanc sec • 5 cl de cognac • 50 cl de fumet de poisson • 50 g de concentré de tomate • Sel fin • Piment d'Espelette

Liaison

- 30 cl de crème Fleurette
- 100 g de beurre
- Fécule de maïs (Maïzena)

Préparation

Préparation de l'œuf :

- Mettez à chauffer une casserole d'eau. À ébullition, plongez-y délicatement les œufs. Comptez 6 minutes dès la reprise de l'ébullition. Au bout de ce temps, retirez-les à l'aide d'une écumoire et rafraîchissez-les sous l'eau froide.
- Plongez l'œuf mollet dans le blanc d'œuf et entourez-le de pâte filo coupée finement, ou utilisez du kadaïf.
- Faites frire 1 minute 30 en friteuse à 180° et égouttez sur un essuie-tout.

Préparation de la bisque :

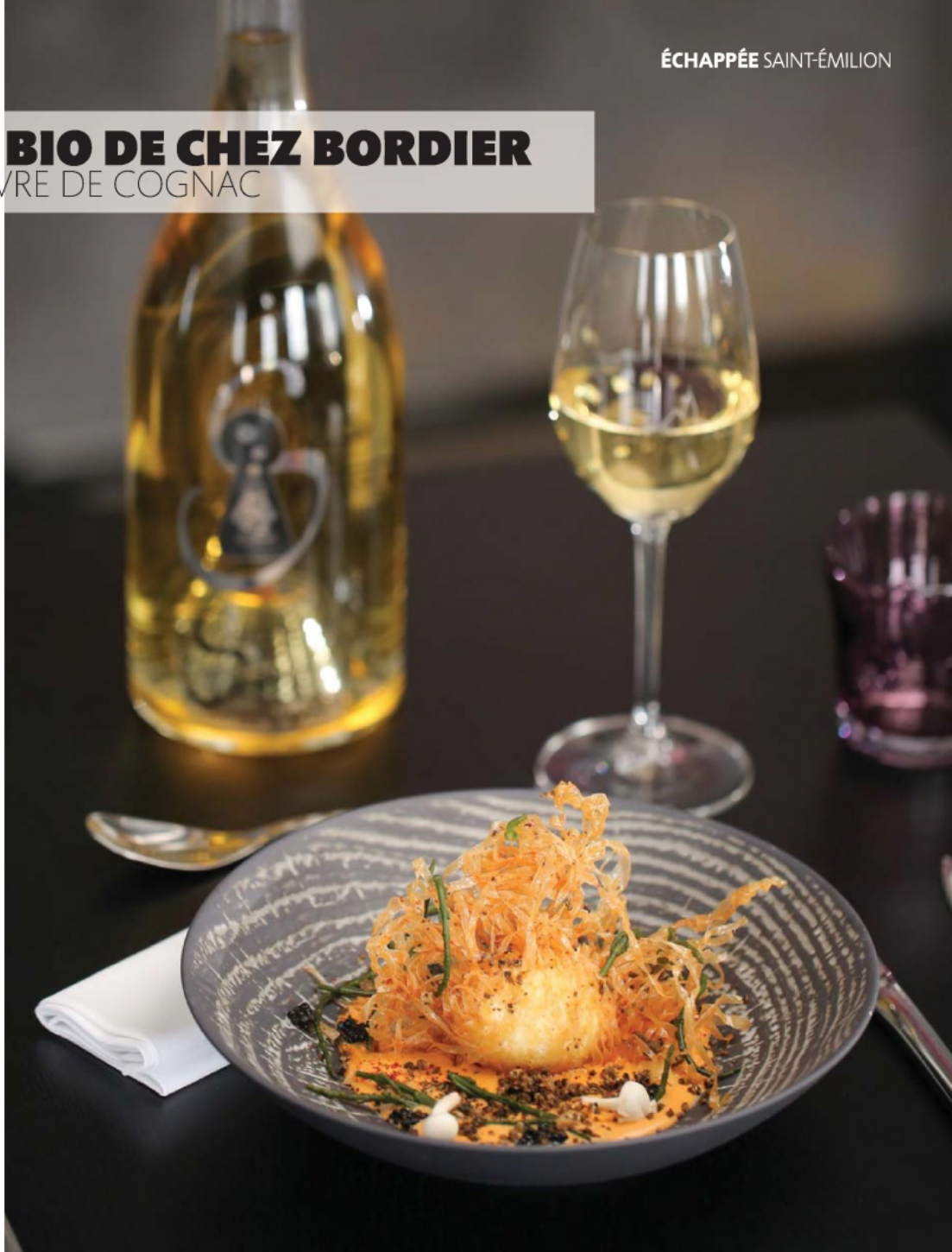
- Pour réaliser cette recette de bisque de homard, commencez par préparer tous les ingrédients.
- Ciselez finement l'oignon et l'échalote. Taillez les carottes en brunoise à l'aide d'un couteau à légumes.
- Dans une cocotte en fonte, faites fondre le beurre.
- Ajoutez les légumes taillés et faites suer quelques minutes en remuant de temps en temps avec une spatule. Pendant ce temps, découpez les homards en morceaux. On aura pris soin de récupérer la chair de la queue, qui sera utilisée pour une autre recette. Ici, nous ne conservons que les carcasses.
- Ajoutez toutes les carcasses dans la cocotte et remuez avec une spatule afin de bien les faire suer pendant 7 à 8 minutes. Les carcasses rougissent au fur et à mesure qu'elles cuisent.
- Ajoutez le cognac. Faites chauffer et présentez une flamme au-dessus de la cocotte pour faire flamber.
- Déglacez au vin blanc sec et mouillez avec le fumet de poisson à hauteur. Rajoutez un peu d'eau si nécessaire.
- Ajoutez le bouquet garni composé de thym, laurier et persil frais.

- Couvrez pour apporter à ébullition rapidement.
- Ajoutez enfin le concentré de tomate. Assaisonnez de sel fin et de piment d'Espelette.
- Faites cuire à petite ébullition pendant 30 minutes.
- Au terme de la cuisson, passez le bouillon obtenu au chinois.
- Pressez avec une louche afin de récupérer le maximum de saveurs. Portez à ébullition et faites réduire légèrement. Crèmez et faites réduire à nouveau une quinzaine de minutes à petits

bouillons. Rectifiez l'assaisonnement. Pour finir, passez la bisque au mixeur plongeant Bamix afin d'affiner la texture. Montez au beurre. Selon l'utilisation que l'on veut en faire, possibilité de la lier un peu plus à la fécule de maïs (Maïzena).

Dressage du plat :

- Versez la bisque dans une assiette creuse et déposez-y l'œuf frit, un peu de fleur de sel.
- Vous pouvez également ajouter des pousses ou de la ciboulette ciselées.
- Dégustez.



DUO TERRE ET MER DE HOMARD BLEU ET RIS DE VEAU

COULIS DE PIQUILLOS FUMÉS AUX AIGUILLES DE PIN ET ÉCUME D'EAU DE MER À LA VANILLE

4
pers.

Prépa.
15 mn

Cuisson
30 mn

Ingédients

- 150 g de ris de veau
- 100 g de coques
- 2 homards
- 1 gousse de vanille
- 3 piquillos
- 30 g de beurre
- Aiguilles de pin
- 500 g de coques
- Échalote
- Ail, thym, laurier
- 10 cl de vin blanc sec
- 25 cl de crème liquide

Préparation des ris de veau :

- Faites dégorger le ris ou les ris de veau. Faire dégorger consiste à passer le morceau sous de l'eau froide, pour retirer l'excédent de sang.
- Puis on le blanchit. Blanchir consiste à recouvrir d'eau le ris de veau, et à le porter à ébullition. De cette façon, la fine pellicule de peau qui le recouvre va durcir et sera bien plus facile à ôter.
- Après avoir rafraîchi le ris de veau, on peut retirer la peau qui recouvre l'abat.
- Enfin, avant de passer à la cuisson, il ne faut pas oublier de presser entre deux assiettes le ris de veau.
- Faites fumer les piquillos et mixez-les avec le jus de volaille. Rectifiez l'assaisonnement.

Préparation des coques :

- Épluchez et ciselez les échalotes, puis faites-les suer dans le beurre pendant 2 minutes environ. Ajoutez ensuite la farine et poursuivez la cuisson 4 minutes pour obtenir un roux sans coloration, puis laissez refroidir.
- Lavez correctement les coques. Dans une grande cocotte chaude, versez les coques, les aromates et le vin blanc, puis faites cuire à feu fort et à couvert pendant quelques minutes.
- Égouttez ensuite les coques, filtrez le jus et portez-le à ébullition, intégrez les graines de gousse de vanille et émulsionnez.

Préparation du homard :

- Dans une cocotte, mettez 5 l d'eau à bouillir avec 8 cuillères à soupe de gros sel. À ébullition, plongez les homards vivants. Maintenez à feu vif pendant 10 minutes. Retirez du feu et laissez les homards encore 5 minutes dans l'eau.
- Sortez et égouttez les homards. Jetez l'eau de cuisson. Une fois tièdes, décortiquez les homards. Récupérez la chair des pinces, des queues et des pattes sans les abîmer.
- Dans une sauteuse, faites revenir le beurre ainsi que des graines de vanille et faites revenir les homards.

SPIRALE CHOCOLAT BLANC PRALINÉ

4
pers.

Prépa.
15 mn

Cuisson
5 mn

Ingédients

Pâte sucrée

- 250 g de beurre
- 250 g de sucre glace
- 2 œufs entiers
- 500 g de farine

Le crémeux chocolat blanc praliné

- 500 g de crème liquide
- 580 g de chocolat blanc
- 200 g de praliné

La sauce chocolat

- 500 g de lait
- 100 g de cacao
- 75 g de crème liquide
- 100 g de sucre semoule

Préparation

Pour la pâte sucrée :

- Mélangez le tout au batteur afin d'obtenir une pâte homogène. Formez un disque. Faites cuire à four chaud (180° C) pendant 9 minutes.

Pour le crémeux chocolat blanc praliné :

- Faites chauffer la crème, versez sur le chocolat blanc, ajoutez enfin le praliné.

La sauce chocolat :

- Portez le lait à ébullition, faites cuire 2 minutes avec le cacao, ajoutez le reste en fin de cuisson

Une palette de vins sans concession

LA DECOUVERTE
DE VINCENT
DAMESTOY

Dans chaque numéro de « Sud Ouest Gourmand », Vincent Damestoy nous livre sa sélection de bouteilles en accord avec des recettes. Caviste passionné, il nous fait également découvrir le travail de ces vigneron de conviction. À l'heure des vendanges, direction Barsac

TEXTE ET PHOTOS : AXELLE MAQUIN-ROY



(6,5 ha) s'affiche en bordeaux supérieur, que complètent 2 hectares en graves.

Ici, le travail de la vigne est des plus méticuleux : une culture respectueuse de l'environnement bien au-delà de ce qu'imposerait un label bio, jusqu'à 12 tries « à la pince à cornichons » pour les sémillons petits grains et muscadelles, effeuillage à la main même pour les rouges, récolte en cagettes, barriques neuves pour chaque millésime, refus des intrants œnologiques (ni collage, ni acidification). Qu'importe que le coût de production soit maximal. « C'est le prix de l'émotion » sans laquelle Jean-François ne voit pas l'intérêt de faire du vin. Cette approche authentique (tout autant que ces vignerons aux caractères bien trempés) n'a qu'une visée : produire une palette de vins d'exception.

Le barsac (2009) à la robe dorée est un bijou d'élégance, tout en rondeur. Une cuvée confidentielle (450 litres) qui, même à 120 euros la bouteille, séduit les fins connaisseurs. Les bordeaux supérieurs, où prime le cabernet-sauvignon plus que le merlot, agrémenté d'une pointe de petit verdot, sont conçus par Philippe comme des

« vins structurés mais tout en finesse ». À contre-courant de la production actuelle qui prévaut dans l'appellation ? Les frères sourient. « On préfère faire notre vin à nous ! » « Des vins digestes, avec une vraie rusticité et de l'acidité ; des vrais vins de Bordeaux, conçus pour la garde », ajoute Vincent Damestoy. Et pour lesquels Philippe, le cadet des frères formés dans de prestigieux châteaux de Saint-Émilion, pousse la précision jusqu'à proposer une cuvée X sans soufre ajouté. Et sans concessions !

Château Massereau, Philippe et Jean-François Chaigneau, 6, la Pachère, 33720 Barsac, tél. 05 56 27 46 62.

En ce matin d'automne, la brume épaisse enveloppe encore les rangs de vigne de Barsac. Dans cette enclave dédiée aux moelleux, en plein cœur des graves, la botrytisation en cours augure d'un beau millésime pour cette micro-appellation voisine des sauternes. Mais pour l'heure, au château Massereau, merlot et cabernet entrent au chai. Égrainés et vite pressés, les premiers jus après trente-six heures de fermentation signeront le millésime 2016 de claret (lire ci-contre).

Le domaine acquis en 2000 par la famille Chaigneau cultive sa singularité sur sa vingtaine d'hectares. Là où le blanc liquoreux est roi, Philippe et Jean-François n'ont affecté que 1,2 h de leurs vignes au barsac. L'essentiel de la production

L'AVIS DE VINCENT DAMESTOY

Château Massereau

CLAIRET 2015

« Quel plaisir nous avons pris ce beau matin de septembre, au château Massereau, à boire un vrai claret de Bordeaux ! Eh oui, cette appellation si réputée du vignoble vivrait-elle ses dernières heures ? Et pourtant... cette robe bigarreau est si appétissante ! Notes de fruits frais, myrtille, avec une subtilité végétale qui rappelle le chèvrefeuille. La trame légèrement tannique donne tout le relief à ce rosé qu'on associerait volontiers avec une belle ventrèche de thon ou encore de jolis rougets.

Jean-François et Philippe Chaigneau nous prouvent une fois de plus qu'une viticulture saine et pleine de bon sens est une issue à sauvegarder notre diversité et notre valeur ajoutée à un marché viticole totalement déboussolé, qui en oublierait « presque » ses points forts ! Pourquoi sans cesse se comparer aux autres ? Merci à eux d'écrire leur page avec tant de conviction ! »

Prix : 11 euros à la propriété.



Philippe et Jean-François Chaigneau ont provoqué la découverte en se rendant chez Vincent Damestoy pour lui présenter leurs vins.

Avec la dorade, *un vin « aérien » !*

Pour relever le goût iodé de ce poisson charnu, les experts vantent un vin vif mais « aérien ». Explications à La Rochelle avec le sommelier Jérémy Duchemin et le chef Arnaud Betoux

TEXTES : AMÉLIA BLANCHOT – PHOTOS : XAVIER LÉOTY



Arnaud Betoux, jeune chef entre terre et mer

Du haut de ses 30 ans, Arnaud Betoux officie déjà au piano d'une institution de La Rochelle. Derrière les fourneaux des 4 Sergents, le jeune homme « affectionne en particulier le mélange terre et mer. C'est sans doute dû à mes racines limougeautes et à mon implantation rochelaise. J'aime les grands classiques de la cuisine française ! Je n'ai pas la prétention de réinventer la gastronomie ». Pour élaborer ses menus, le chef affirme « privilégier au maximum les produits locaux et de saison ». La dorade grise fait donc logiquement partie de ses classiques d'automne. « J'aime la

travailler, sa chair est assez intense, très charnue, iodée. Elle est délicieuse en tartare (voir recette ci-contre, NDLR), mais je l'apprécie aussi braisée. Je la mets entière au four, farcie avec des carottes, des oignons, des herbes et une tranche de lard de Colonnata. Cela lui donne un goût de noisette caramélisée qui apporte de la gourmandise au poisson. » Entre terre... et mer !

*Les 4 Sergents. 49, rue Saint-Jean-du-Pérot,
17000 La Rochelle. Tél. 05 46 41 35 80.
www.les4sergents.com*

La dorade grise, carte d'identité

Caractéristiques

Commençons par une mise au point : dorade ou daurade ? Selon « Larousse Cuisine », seule la daurade royale s'écrit avec « au », tandis que l'orthographe change pour la dorade grise. Intéressons-nous à la seconde, privilégiée par Arnaud Betoux. C'est une espèce sauvage, locale, pêchée notamment sur notre littoral.

« La royale fait certes plus « chic » mais elle est souvent issue d'élevage », relève le chef. La dorade grise – appelée aussi « grisot » – est un poisson assez plat, sa taille oscille entre 20 et 50 centimètres, son poids moyen entre 600 et 700 grammes.

Quand la déguster ?

Pleine saison de septembre à novembre, mais elle peut être sur les étals dès février.

Prix

Environ 14 à 18 € le kilo pour un calibre moyen sur le marché de La Rochelle.

À l'achat

Gare à la fraîcheur ! « Il faut que l'œil soit vif – surtout pas vitreux –, les ouïes bien rouges et la chair ferme. Je conseille une provenance au plus proche, pour garantir la fraîcheur et privilégier les pêcheurs locaux. »

Préparation

Le « grisot » se cuisine cru ou entier, au four par exemple (en croûte de sel, braisé...). Côté proportions, notez qu'il perd environ 50 % de son poids en déchets. Pour préparer uniquement les filets, « l'idéal est de demander au poissonnier de les lever et d'ôter les arêtes », souligne le chef.



Les surprises géographiques de Jérémy Duchemin



Sommelier diplômé, Jérémy Duchemin a fait ses armes chez des étoilés. Il délivre désormais ses conseils exaltés au sein de sa propre cave. L'homme y présente 600 références. De quoi dénicher l'allié parfait de son mets.

« Selon moi, il faut avant tout que le client se fasse plaisir. Sur de la dorade, je vais penser d'abord à du blanc mais on peut aussi mettre un rouge léger si c'est au goût de la personne », assure Jérémy Duchemin. Le sommelier a sélectionné un rouge et cinq blancs afin d'accompagner l'entrée du chef. « Pour cet accord, j'ai décidé de pas mal voyager, j'aime interpeller les gens avec la géographie. Je ne me

fie pas uniquement aux cépages, car la main du vigneron peut nous surprendre. Et heureusement, sinon tout serait standardisé ! Ces bouteilles ont pour point commun de laisser une sensation très aérienne. Sur un beau tartare, ce serait dommage de mettre des vins puissants. Ma sélection est aussi axée sur la minéralité, qui relève le côté iodé du poisson, et sur une fine acidité. Les six conservent une fraîcheur en bouche, ce sont des vins toniques. »

Aux Tours des vins. 13, rue Pas-du-Minage, 17000 La Rochelle. Tél. 05 46 28 64 68. aux-tours-des-vins.com

Le coup de cœur local

Il a osé ! Le sommelier a sélectionné un vin de pays charentais : le blanc bio du domaine Cazulet, de Saint-Bonnet-sur-Gironde. Jérémy Duchemin a même tenu à le mettre particulièrement en avant, malgré la mauvaise réputation qui colle à la peau de ce breuvage local. « Ces vins de pays ont la réputation d'être secs, durs, avec des raisins qui ne sont pas à bonne maturité. Lui est un contre-exemple ! C'est un cépage chardonnay mais qui pourrait ressembler à un style bourguignon sud. Équilibré et généreux, il casse complètement les codes. C'est un vin flatteur, accessible, qui donne envie. Il a une entrée assez large mais se relève en fin de bouche avec une touche saline », détaille le professionnel. « Il est vif ! » estime pour sa part Arnaud Betoux, convaincu par le choix de cet accompagnement.



TARTARE DE DORADE GRISE A LA TRUFFE D'AUTOMNE,

À L'HUILE D'OLIVE EXTRA-VIERGE ET SON AIR D'HUÎTRE

4 pers.

Prépa. 20 mn

Ingrédients

200 g de chair de dorade • 12 g de fleur de sel de l'île de Ré • 4 tours de poivre du moulin • 40 g d'huile d'olive extra-vierge • 15 g de truffe d'automne • Quelques gouttes d'huile d'olive de truffe • Le jus de 4 huîtres Marennes-Oléron • 15 g de lécithine de soja • Jeunes pousses de carottes

Préparation

- Hacher la chair de dorade au couteau, en morceaux assez fins.
- Dans un saladier, assaisonner avec les condiments : huile d'olive, sel, poivre, truffe (à râper).
- Dressez le tout dans l'assiette à l'intérieur d'un petit cercle, ajoutez quelques gouttes d'huile d'olive de truffe.
- Dans un autre récipient, mélangez le jus des 4 huîtres avec la lécithine de soja.
- Mixez le mélange avec un mixeur plongeant, en insérant l'ustensile uniquement à la moitié de la mixture. La texture doit être très aérienne, comme « une mousse de liquide vaisselle ».
- À l'aide d'une cuillère, disposez l'air d'huître au-dessus du tartare et ajoutez des jeunes pousses de carottes pour la touche de verdure.

Une sélection de bouteilles

Les blancs

Faustine, Vieilles Vignes, domaine Comte Abbaticci, Casalabriva, 2015.

Le Pied des Nymphettes, domaine Les Milles Vignes, La Palme, 2015.

Marie-Cécile, château Le Puy, Saint-Cibard, 2015.

Llum, domaine Le Roc des Anges, Latour-de-France, 2015.

Domaine Cazulet, Saint-Bonnet-sur-Gironde, 2015.

Le rouge

Eolithe, château de Fosse-Sèche, Brossay, 2014.

Jérémy Duchemin recommande de servir les blancs à 10 degrés, le rouge à 19 degrés.





Cuisinier - La Rochelle -
Pâtisseries - Restaurants -
Terroir - **Agenda**

ÉCHAPPÉES **GOURMANDES**



94

NOTRE SÉLECTION
DE RESTAURANTS



98

ATELIERS DE CUISINE
ET DÉCOUVERTES



108

RENDEZ-VOUS
DES PAPILLES

ET AUSSI...

110

LE CARNET D'ADRESSES
DE « SUD OUEST
GOURMAND »

112

INDEX
DES RECETTES

*Les ateliers de cuisine
font le plein dans la région.
Chacun dans leur style.*

PHOTO © OLIVIER SCHINDLER

Restos

Ouverture de nouveaux lieux, changements en salle comme en cuisine, cartes réinventées : les restaurants de la région sont en ébullition



PHOTO BLANDINE PHILIPPON

1

1 Un vrai dîner américain À Lectoure (32)

Avouez que commander un burger Steve McQueen ou une salade Grace Kelly est plus distingué qu'acheter un Big Tasty ou une banale salade César... Au Sandy's Diner, qui a ouvert à Lectoure (Gers), on oublie la nourriture fast-food formatée pour du fait maison avec un vrai goût d'Amérique. Dans ce diner, qui fleure bon les années 1950 et rappelle le QG de Fonzie dans « Happy Days », Sandy Renoult (en salle) et sa fille Charline (aux fourneaux) renouent avec la cuisine traditionnelle typique d'Amérique du Nord. Le pain sésame est façonné spécialement par le boulanger de Fleurance, le bœuf provient exclusivement d'élevages locaux, le pesto rouge du burger Marlon Brando est mitonné sur place avec des tomates confites et des pignons de pin. Charline pousse le vice jusqu'à réaliser elle-même son coleslaw. « Home made » également, les crumbles, brownies, tartes aux noix et autres pâtisseries. Bree Van de Kamp peut aller se rhabiller !

Sandy's Diner, RN 21, 32700 Lectoure. Tél. 05 62 28 37 03.

2 Saveurs siciliennes À Agen (47)

L'été et le soleil se prolongent dans les assiettes lot-et-garonnaises grâce au restaurant Il Siciliano. Après Villeneuve-sur-Lot, Dario et Stefania Randazzo, originaires de Trapani, à l'ouest



PHOTO CARINE CAUSSIEU

2



PHOTO QUENTIN TOP

3

de la Sicile, ont ouvert leur établissement à Agen, pour partager les spécialités traditionnelles de cette région : des pâtes importées de Sicile (busiate au pesto de tomates et d'amandes) ou faites maison, ou encore le bœuf farci à l'œuf dur et à la mozzarella. Des plats copieux et savoureux à accompagner d'un délicieux spritz ou de vins méditerranéens.

Il Siciliano, 21 rue Voltaire à Agen, 47000 Agen. Tél. 09 70 94 12 24. Menu entrée-plat-dessert à 19,90 € le soir. Plats autour de 16 euros. Ouvert du mardi au dimanche (fermé samedi midi et lundi).

3 Gueuleton en Béarn comme ailleurs À Pau (64)

Pau est la dernière ville à accueillir la « marque » Gueuleton. Ce repaire de bons vivants lancé avec succès à Agen essaima peu à peu dans le grand Sud-Ouest. Deux jeunes fines gueules, Rémi Barranger, de Mézin (47), et Adrien Jaymot, le Béarnais de l'équipe, viennent de lancer le concept dans un lieu convivial, et déjà bien rempli. Ici, on mange à la bonne franquette autour d'un tonneau ou d'une longue et haute table des planches de charcuteries, des pâtés de foie gras soigneusement choisis, des demi-magrets grillés ou encore des cou-teaux persillés à point. Les produits sont sélectionnés avec soin, et chaque bande de bons vivants qui arbore le même emblème se recommande des producteurs fermiers les plus pointus. Comme on est en Béarn, au porc noir gascon viennent s'ajouter andouillette et vins du pays. La cave est d'ailleurs aussi impeccable qu'elle paraît inépuisable.

Gueuleton, 20, rue Marca, 64000 Pau. Tél. 05 24 36 12 30.

www.gueuleton.fr/gueuleton-bar-pau/

4 Le Barathym succède au Corossol

À Arcachon (33)

Nommée tantôt La Gitane, tantôt La Farandole ou, plus récemment, Le Corossol, cette petite enseigne bien placée dans le quartier des Abatilles fait office de brasserie tous les midis. Un couple d'Arcachonnais, Magalie et Jean-François Larrieu, a repris ce commerce et, dans le même temps, l'a rebaptisé à leur sauce en l'appelant désormais Le Barathym. Après avoir dirigé une société de mareyage à Arcachon, ils ont tous les deux eu envie de changer de métier et de vie. Magalie avait déjà travaillé dans la restauration puisqu'elle n'est autre que la fille de Michel Bordage, chef bordelais ayant tenu Le Vieux Bordeaux, à Saint-Pierre, et également la nièce du chef Jean-Marie-Amat.

Le Barathym, 105, boulevard de la Côte-d'Argent, 33120 Arcachon. Tél. 05 56 66 76 93. Ouvert tous les jours sauf le dimanche après-midi.

5 Détours, une adresse qui le vaut

À Pau (64)

Les Palois l'ont connu sous le nom du Flanker, adresse solide aux accents de rugby et de fêria. Mais le lieu, a radicalement changé ! Détours est désormais un restaurant épicurien de belle tenue. La décoration, moderne, branchée mais sans ostentation, met à l'aise le visiteur. La carte, qui se déroule sur une grande feuille accrochée au mur, change tous les mois, invitant les gourmets à venir y faire un détour ! Le lieu a entièrement été repensé par Anne Giacomini et Jean-Pascal Moncassin. Cuisine au goût du jour, respectant les saisons et les produits, et ambiance détendue. Le jeune couple a investi dans un magnifique percolateur qui fait les meilleurs cafés de Pau. Mais avant le café, il faut goûter les spécialités du jeune chef, né à Pau et passé par quelques grandes maisons parisiennes (de Fauchon au Crillon) avant de retrouver sa ville et de tenir plusieurs années la cuisine de Chez Canaille. Aujourd'hui, il propose ses techniques de cuisson à basse température, qui conservent tout le fondant et le suc d'une viande.

Détours, 14, rue Latapie à Pau. Tél. 05 24 36 53 02.

6 Du nouveau au Point rouge

À Bordeaux (33)

C'est une table étonnamment discrète au regard de son adresse (quai de Paludate) et de l'imposante bâtisse qui l'abrite : le château Descas marque de son empreinte architecturale l'entrée de Bordeaux, face au pont Saint-Jean, mais Le Point rouge s'y dissimule derrière une lourde porte sans enseigne tapageuse. Un lieu étonnant – ouvert en soirée seulement – et aux identités multiples. Avec, depuis la rentrée, de nouvelles têtes et une nouvelle cuisine placée sous la houlette du chef consultant Olivier Garnier et du jeune Bryan Rivière derrière les fourneaux, tous deux passés par le Grand Hôtel de Bordeaux. La sélection de tapas n'a pas bougé (froides, chaudes, sucrées, à partir de 5 €), mais la carte, côté restaurant, se veut à la fois plus courte et plus vivante, renouvelée chaque mardi au gré des produits de saison. Une cuisine de voyages, décomplexée, ne craignant ni les épices ni les influences orientales tout en gardant les pieds dans le terroir.

Le Point rouge, 1, quai de Paludate, 33800 Bordeaux. Tél. 05 56 94 94 40. Pointrouge-bdx.com. Ouvert du lundi au samedi de 18 h à 2 h. (Menu 34€ entrée, plat, dessert)

7 Dans le parc de Joséphine

À Castelnau-la-Chapelle (24)

D'abord, il y a le décor : un parc magnifique sur la rive gauche de la rivière Dordogne. Puis il y a l'atmosphère et l'écho du passé : quelques notes de musique, des rires... laissés par Joséphine Baker. Et depuis cet été il y a du nouveau, au piano du Restaurant, avec l'investiture de Philippe Carvalho. Périgourdin de souche, il a forgé ses premières armes au Camélia de Bougival. Il passera ensuite par le Trianon Palace, à Versailles, puis par La Tour d'argent et le George V. À la carte cet hiver, les gourmets apprécieront le foie gras mi-cuit, chutney poire-passion et crumble cannelle, suivi d'un tronçon de turbot rôti, tempura de courgettes vertes au curry, menthe fraîche et mikado de pomme verte ; avant de finir avec le Joséphine, une mousse limoncello au cœur banane flambée, craquant feuillantine.

Le Restaurant : parc Joséphine-Baker, Les Milandes, 24250 Castelnau-la-Chapelle. Tél. 05 53 30 42 42. www.leparcdejosephinebaker.com Ouvert en hiver le vendredi soir, le samedi midi et soir et le dimanche midi avec des brunches musicaux.



PHOTO DR



PHOTO CLAUDE PETIT



PHOTO TITIA CARRIZY-JASICK

8 Mambo Delizie Italiane À Capbreton (40)

Debora Carossia et Paolo Randolfi ont quitté Turin pour mettre le cap sur Capbreton, où ils ont ouvert en juillet dernier un restaurant-épicerie. Ils accueillent leurs convives comme à la maison dans ce lieu décoré avec des objets de chez eux. On se lovra volontiers dans le canapé confortable pour savourer l'assiette dégustation à 15 €. De succulentes charcuteries et goûteux fromages italiens avec quelques spécialités préparées par Debora, qui souhaite faire découvrir la cuisine italienne au fil de ses envies et des saisons. Le menu du jour à 13 € donne le choix entre deux plats différents de pâtes fraîches, en plus d'une entrée. Les desserts sont, eux, résolument gourmands : Debora cumule en effet une expérience de cuisinière et de pâtissière. Côté épicerie, on attend avec impatience les panettone de Noël en provenance d'Italie.

Mambo Delizie Italiane, 81, avenue de Lattre-de-Tassigny, 40130 Capbreton. Tél. 09 73 23 34 13. Ouvert le midi tous les jours sauf le jeudi, et le soir du vendredi au dimanche. FB Mambo Delizie Italiane.

9 Répondez à l'appel du Taïaut, à Talence (33)

Cette nouvelle adresse talençaise n'a pas eu besoin de crier bien fort son renouveau. À peine ouvert à la fin de l'été, le restaurant a trouvé sa clientèle. Ou plutôt ses clientèles. Car l'ancien Atelier du D ne s'est pas juste offert une séance de relooking. Certes, le lieu dévoile désormais un cadre plus cosy, de sa salle de restauration à son espace détente, où de larges canapés Chesterfield s'étirent au droit d'une vaste bibliothèque. Un nouvel esprit anime cette adresse, jonglant subtilement entre la table de cantine, l'assiette bistro et les planches de tapas, au gré des soirs de la semaine, pouvant ainsi être ponctué d'une ambiance plus électro quand, le jeudi venu, un DJ y pose ses platines. Une savoureuse alchimie que l'on doit au duo Florent Chicard et Frédéric Ballion, tous deux en provenance de Dubern. Le premier, chef de cuisine, livre ainsi, avec la même attention portée au produit, une planche de pan con tomate et jamón, que le ceviche de thon aux agrumes ou l'île flottante de légumes et cabillaud, émulsion chorizo proposés à la carte, que complète chaque jour à midi un menu de saison à 20 euros (entrée, plat, dessert). Quand le second, directeur de l'établissement, veille, avec le souci de la personnalisation, au bien-être de chaque tablée. N'attendez plus, accourez !

Le Taïaut, 283, cours de la Libération (place du Forum), à Talence. Tél. 05 56 39 02 87. Ouvert du mardi au samedi.

10 Le retour à Table de Michel Dussau À Agen (47)

Après un été en travaux, le restaurant du chef agenais a rouvert. Un nom déposé comme une marque qu'il décline aussi dans un service de réception. Sur la forme, rien, ou pas grand-chose, ne change. Mais pour cette nouvelle expérience, il est chez lui. En témoigne le nom de son restaurant, « La Table de Michel Dussau ».

Des lumières comme des bulles pétillantes, la rondeur d'une table se dévoile dans la décoration du nouveau restaurant du grand chef : « J'ai suivi le conseil d'amis qui me disaient de faire quelque chose qui me ressemble. »

On y trouvera bien sûr ce qui fait sa marque, son foie gras, sa générosité et ses produits du Sud-Ouest. « Mais je veux aussi mettre mes équipes en avant. » Celles du service, par exemple, avec des découpes, en salle.

Un plaisir de la table dont le chef fait deux versions : une pour le midi, plus adapté aux pauses-déjeuner, quand celle du soir est faite pour « prendre le temps ».

La Table de Michel Dussau, 1350 avenue du Midi, 47000 Agen. Tél. 05 53 96 15 15.



PHOTO THIERRY SUIRE



©CRISTIAN CORRADIN - TRAVEL TO PUBLISH



PHOTO GUILLAUME BONNAUD

11 Dose de fruits et légumes à Bordeaux (33)

Dans ce nouveau bar à jus et fooding bio installé face à la Maison écocitoyenne, on peut consommer chaque jour sa dose de fruits et légumes frais de saison. Au petit déjeuner, en cure de jus ou au déjeuner, préparé par le chef Laurent Deverchère. Tout est fait sur place, qu'il s'agisse des excellents pancakes et granola du matin, des bolo balls protéinées pour faire le plein d'énergie à midi ou des desserts à déguster à toute heure. Les plats sont végétariens et pour certains vegan, et les recettes des jus sont conçues par une naturopathe. Des doses gourmandes et bonnes pour la santé que l'on peut consommer sur place, emporter ou se faire livrer.

Dose Posologie Addictive, 33, quai Richelieu à Bordeaux. Tél. 09 81 36 38 44. Dès 8 h. www.dose-jus-fooding.fr.

12 Crabes et homards exclusivement, à Bordeaux (33)

Dans un décor épuré de pierre blonde et de tables en bois, crabes et homards ont leur adresse à Bordeaux en lieu et place de la pizzeria Jacomo, dans le quartier Saint-Pierre.

Alex Miermon est un chef de 26 ans qui a fait ses armes chez Ducasse. Il veut relier street food et touche asiatique à ces deux honorables crustacés. Les crabes et homards de la mer du Nord se déclinent en ravioles pochées au bouillon citronnelle et gingembre, en rouleaux de printemps sauce thé à la menthe, en hamburgers de pains viennois chair de crustacé, citron vert, gingembre et cébette. Ne vous pincez pas, c'est vrai !

*Jean Pince, 19, rue de la Devisse, 33000 Bordeaux. Tél. 07 70 29 36 58. jeanpince.com
Du mardi au samedi ; plats de 7 à 24 €.*



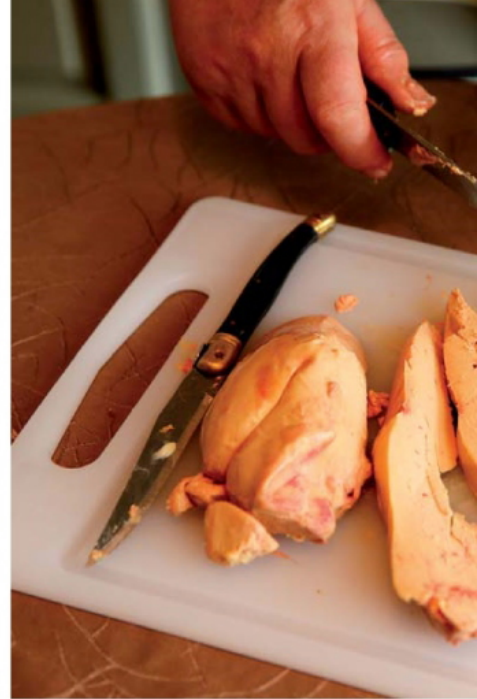
PHOTO PATRICIA MANINI



PHOTO CLAUDE PETIT

*Noël avec nos chefs
du Sud-Ouest*

Les nouveautés Éditions Sud Oust sont disponibles en librairie ou chez votre marchand de journaux.





À chaque atelier son art culinaire

Les ateliers culinaires nourrissent la curiosité insatiable des Français pour l'art du bien manger. Avec des propositions très variées. Tour d'horizon dans notre région

TEXTES : PATRICIA MARINI-METGE

Emissions culinaires, blogs spécialisés et livres de cuisine continuent de faire recette. Pas étonnant : près de sept Français sur dix reconnaissent aimer cuisiner, d'après une enquête menée en 2015 par l'Observatoire BVA de la vie quotidienne des Français. Un intérêt qui ne faiblit pas et qui ne se conjugue pas uniquement au féminin. Les cours et ateliers font carton plein. Avec différentes formules à la clef. Diététiques, gastronomiques, thématiques, pour enterrer une vie de

jeune fille, renforcer la cohésion d'une équipe, faire plaisir à ses proches, se perfectionner ou tout simplement découvrir, il y en a pour tous les goûts et tous les budgets. Tous s'inscrivent néanmoins autour de la notion de partage et de convivialité. On n'a jamais eu autant envie d'apprendre à mijonner de bons petits plats à savourer en famille, entre amis ou entre collègues. Ce n'est pas pour rien que l'Unesco a intégré en 2010 le repas gastronomique à la française sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

De La Rochelle à Anglet, en passant par l'agglomération bordelaise et le Lot-et-Garonne, l'atelier culinaire est bien plus qu'un instant de cuisine.



Grégory Coutanceau.



PHOTOS XAVIER LÉOTY

Les plats signatures de Gregory Coutanceau, à La Rochelle (17)

Les établissements des frères Coutanceau sont incontournables à La Rochelle. En plus de ses deux restaurants, Gregory a également créé en 2012 sa « Classe des gourmets », une école de cuisine qui, avec sept propositions de cours par semaine, voit passer quelque 2 000 passionnés par an. Avec aux commandes sa sœur Jennyfer, la petite dernière, et en cuisine le chef Arnaud Bontour.

Une fois par mois, lors d'un cours de trois heures, Gregory Coutanceau transmet son goût des beaux produits et partage son savoir-faire autour de plats signatures emblématiques de son restaurant Les Flots, comme les coquilles Saint-Jacques et leur risotto à la truffe noire servies dans un jus de viande en sucs de crustacé.

Les participants, pas plus de huit, savourent ensuite ce dîner d'exception avec le chef. L'occasion de continuer à échanger sur la cuisine et de réfléchir à quelques accords mets et vins. Ce chef est aussi un passionné de vin.

La Classe des gourmets, 10, quai Sénac-de-Meilhan, 17000 La Rochelle.

Tél. 05 46 31 15 20. www.laclassedesgourmets.com

248 € le cours de 3 heures et le dîner.

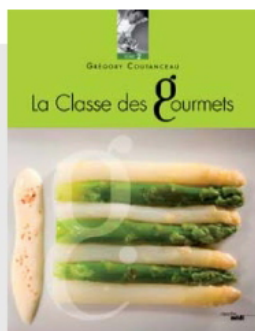


PHOTOS © C2PRIX

Pas à pas

La Classe des gourmets se décline également sous forme de livres de cuisine dans lesquels le chef dévoile ses recettes de tous les jours ou de fête, sous forme de pas à pas.

« La Classe des gourmets », tomes 1 & 2. 126 p., 22 € TTC.



REPRODUCTION • SO •

Pour prolonger son séjour

Pour profiter de son séjour à La Rochelle, l'hôtel La Monnaie, en plein cœur historique, est devenu une charmante boutique-hôtel. La demeure du XVII^e siècle a en effet été redécorée dans un style design et arty, avec un spa. Idéal pour une escale détente.

La Monnaie Art & Spa Hôtel, 3, rue de la Monnaie, 17000 La Rochelle. Tél. 05 46 50 65 65.

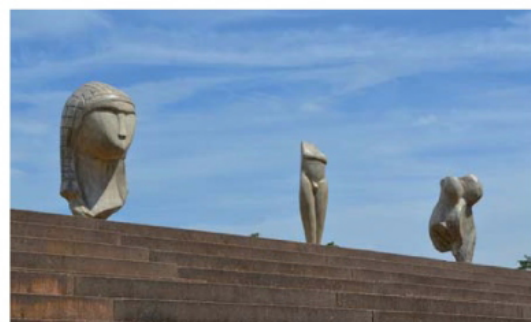
www.hotelmonnaie.com

Immersion en cuisine avec le chef des Lacs d'Halco, à Hagetmau (40)

PHOTOS NICOLAS LE LIÈVRE



Annie et Jacques Demen (à gauche).

© MAISON DE LA DAME
(P. ET E. BAFY, ARCHITECTES)

À la sortie d'Hagetmau, cet hôtel-restaurant à l'architecture très contemporaine est littéralement posé sur le plan d'eau, dont on peut parcourir les berges. Un havre de tranquillité en pleine nature, où officie Annie Demen.

Elle inaugure cet automne une formule inédite en offrant la possibilité aux amateurs (pas plus de quatre) de venir cuisiner leur déjeuner et leur dîner avec elle à partir des produits de saison. Pendant quatre jours, le temps nécessaire pour créer une vraie relation et progresser, elle partagera ses trucs et astuces mais enseignera également à ses élèves comment transformer les restes. Ce chef autodidacte, qui se plaît à « soigner le corps et l'esprit », se refuse en effet à gaspiller.

Entre deux séances en cuisine, on suivra chez les producteurs Jacques Demen, son époux, qui est particulièrement impliqué dans le développement touristique local. L'occasion de découvrir les traditions et la culture chalossaises, auxquelles cette famille est attachée.

Forfait 4 jours/5 nuits : 1 200 € en chambre double, avec 4 matinées et 4 soirées de cours pour une personne et repas pour deux personnes, d'octobre à mars.

www.hotel-des-lacs-dhalco.fr. Route de Cazalis — Les Lacs d'Halco, 40700 Hagetmau. Tél. 05 58 79 30 79.

Brassempouy, sa « Dame à la capuche », son vin préhistorique et son foie gras

C'est à Brassempouy que fut découverte, à la fin du XIX^e siècle, la « Dame à la capuche », un visage de femme de quelque 3 centimètres sculpté dans l'ivoire il y a 23 000 ans. Une fois que vous aurez visité l'Archéoparc et le musée consacrés à cette période, Jacques Demen vous emmènera à la rencontre de ces passionnés qui font du « vin de lambruche ou lambrusque (vignes sauvages) » sur un site préhistorique. Vous ferez ensuite une halte à la ferme Moulié, des éleveurs de canards, pour ramener quelques provisions : le tajine de canard y est succulent.

www.prehistoire-brassempouy.fr ;

www.terresdevenus.com, fermemoulie.free.fr.



Marie-Ange Rumeau (en haut) et Marie-Christine Deblache.



Associer noisette et canard chez le producteur, à Villeréal (47)

Si vous séjournez chez elle, Marie-Ange Rumeau vous racontera qu'étant jeune, elle ne souhaitait surtout pas être agricultrice. Cela fait pourtant vingt ans qu'elle accueille des hôtes à l'exploitation où, avec son mari, elle cultive des noisettes. Et c'est en passionnée qu'elle leur fait découvrir la noiseraie et les différentes variétés de ce fruit à coque.

Elle a eu l'idée d'associer à ces séjours des ateliers culinaires autour de la noisette, mais également du canard gras, en collaboration avec Marie-Christine et Jean-Marie Deblache, éleveurs.

Les amateurs sont accueillis chez Marie-Ange, où ils dégustent chaque soir sa savoureuse cuisine et se rendent en journée chez Marie-Christine pour préparer les rillettes, confits et foie gras qu'ils ramèneront sous forme de conserves chez eux. Un séjour 100 % gourmand.

Marie-Ange Vergne : 47210 Villeréal, tél. 05 53 36 61 54, www.lysdevergne.com



FOIE GRAS DU PÉRIGORD ET NOISETTES

Par Marie-Ange Rumeau

6
pers.

Prépa.
30 mn

Cuisson
35 mn

Ingrédients

1 foie frais du Périgord de 500 g • 2 c. à soupe de fécule de pomme de terre • 60 g de poudre de noisettes • 40 g de beurre • 18 figues fraîches ou 3 pommes • 2 + 2 c. à soupe de miel d'acacia • Vinaigre de cidre • Sel, poivre • 6 feuilles de figuier • Sel, poivre

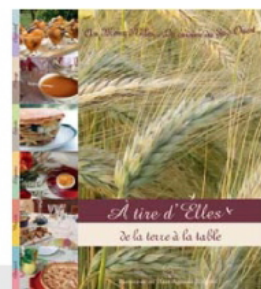
Préparation

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6)
- Coupez les pommes (ou figues) en deux. Disposez-les dans un moule à tarte, ajoutez un morceau de beurre dans le creux, 2 cuillerées de miel et saupoudrez de 30 g de poudre de noisettes.
- Enfournez et faites cuire pendant 30 minutes.
- Pendant ce temps, dénervéz et coupez le foie en escalopes de 1 centimètre d'épaisseur. Panez-en un côté dans la fécule de pomme de terre et l'autre dans la poudre de noisettes.
- Faites cuire dans une poêle antiadhésive à feu vif 2 minutes de chaque côté. Posez-les sur du papier absorbant. Salez, poivrez.
- Retirez la graisse de la poêle. Déglacez avec un vinaigre de cidre et ajoutez 2 cuillerées à soupe de miel. Laissez réduire un peu. Dressez les assiettes en présentant le foie gras sur une feuille de figuier, accompagné de 3 figues ou demi-pommes. Cerclez d'un cordon de sauce et servez immédiatement.

Boutique de producteur

À Cancon, capitale de la noisette, on trouve dans la boutique de la coopérative une grande variété de confiseries, biscuits, pâtes à tartiner, huiles ou farines à base de ce fruit à coque. Une bonne occasion de remplir son panier avec les produits transformés par les producteurs eux-mêmes.

Koki La Boutique, 28, rue de la République, 47290 Cancon.
www.koki-laboutique.com



Le livre de recettes

Avec les agricultrices du Haut Agenais-Périgord, Marie-Ange Rumeau a participé à l'élaboration d'un ouvrage de recettes traditionnelles, « À tire d'Elles. De la terre à la table », à base des généreux produits de ce terroir.

Pour se le procurer :
www.hautagenaisperigord.com



PHOTOS ANNE LACAUD

Coraline Bayle (au centre).



PIZZA

À LA BETTERAVE RÔTIE ET À LA FETA

Par Caroline Bayle

2
pers.

Prépa.
35 mn

Cuisson
35 mn

Ingrédients

Pâte à pizza

- 145 g de farine T45 • 85 g d'eau
- 4 g de levure fraîche de boulanger
- 4 g de sel fin

La sauce tomate

- 2 tomates ou une petite boîte de tomates fraîches • 1 c. à soupe de concentré de tomate • ½ oignon
- Sel, poivre, herbes de Provence

La garniture

- 500 g de betteraves crues • 1 gousse d'ail • 1 c. à soupe de thym frais
- 100 g de feta • 1 c. à soupe d'huile d'olive

dans une cuillère à soupe d'huile, ajoutez les tomates et le concentré de tomate, une pincée d'herbes de Provence, salez, poivrez. Laissez cuire à feu doux pendant 10 minutes. Mixez, passez dans une passoire fine et rectifiez l'assaisonnement.

La garniture :

- Épluchez et lavez la betterave crue. Coupez-la en quartiers. Lavez, séchez et effeuillez le thym.
- Épluchez et éliminez le germe de la gousse d'ail. Dans un plat allant au four, mélangez les quartiers de betterave, l'huile d'olive, l'ail écrasé, le thym. Enfournez 20 minutes à 200 °C.

Pour finir :

- Étalez la pâte, recouvrez-la de sauce tomate, répartissez les betteraves rôties et les dés de feta. Enfournez 10 à 15 minutes à 220 °C.
- À déguster accompagné de feuilles de salade mêlées émincées (sucrerie, laitue, feuille de chêne, mâche, roquette...). Cette pizza peut accompagner une brochette de bœuf yakitori.

Recette relue par la diététicienne Marie-Line Huc.

Préparation

Pâte à pizza :

- Versez l'eau dans un saladier et délayez la levure. Ajoutez le sel. Ajoutez peu à peu la farine en pétrissant dans le saladier. Versez un peu de farine sur le plan de travail et pétrissez à l'aide de la paume de la main pendant 10 minutes.

La sauce tomate :

- Lavez les tomates. Portez 2 l d'eau à ébullition et plongez les tomates 1 minute. Égouttez-les et épluchez-les. Épluchez, lavez et émincez l'oignon. Faites revenir les oignons

Au marché, éveil sensoriel pour les enfants, à Angoulême

La cuisine, c'est une seconde vie professionnelle pour Caroline Bayle, qui a été pendant quinze ans professeur de mathématiques. C'est dire si la pédagogie, elle connaît. Elle souhaite, avec les ateliers qu'elle a mis en place en novembre dernier, initier les enfants aux produits de saison et au plaisir de les cuisiner. Pour ce faire, elle les emmène sur le marché place Victor-Hugo à Angoulême, où elle leur fait apprécier les couleurs et la diversité des fruits et légumes.

De retour dans sa cuisine, adaptée à la taille des plus petits, elle utilise des techniques d'éveil sensoriel pour « apprivoiser » ces ingrédients qui ne remportent pas forcément l'adhésion des juniors. Chacun met ensuite la main à la pâte avant de déguster tous ensemble. Et on réajuste la fiche technique au goût des cuisiniers en herbe si nécessaire. L'ex-enseignante a passé son CAP il y a quatre ans et s'est formée aux thématiques de l'obésité et de la nutrition de l'enfant et de l'adolescent. Elle fait également relire ses recettes par une diététicienne, un moyen de s'assurer des quantités et qualités nutritionnelles des ingrédients.

Esprit culinaire, 162, rue de Périgueux à Angoulême. 35 € l'atelier enfants de 3 h 30. À partir de 9 ans. Tél. 06 83 50 30 31. www.espritsculinaire.fr.

Le musée de la BD pour une visite en famille



PHOTO DR

Ce lieu consacré à la BD, qui réunit quelque 400 planches, devrait intéresser toute la famille. Non seulement on y apprendra comment on crée une BD, mais on pourra l'expérimenter lors des ateliers réservés aux enfants le samedi et pendant les vacances scolaires. Pendant ce temps-là, les parents profiteront de l'espace lecture.

Le musée de la Bande dessinée, quai de la Charente, 16012 Angoulême Cedex. Tél. 05 17 17 31 00. www.citebd.org.

La cuisine comme *facteur de cohésion,* à Bordeaux

Depuis dix ans qu'il anime des ateliers culinaires, Frédéric Coiffé s'est fait le spécialiste du team building. « Rien de tel que la cuisine pour désamorcer des situations relationnelles difficiles », observe-t-il. « Préparer de bons petits plats avec un collègue qu'on n'apprécie pas forcément ne peut que rapprocher. » Un constat partagé par de nombreux patrons qui offrent à leurs employés un cours avec ce « Maître Cuisinier de France », arrivé 3^e au Bocuse d'or en 2010.

Le chef soigne particulièrement la mise en scène de ces soirées qui peuvent se dérouler dans son atelier flambant neuf (jusqu'à 20 personnes) ou dans des lieux inédits. Les participants, tous pourvus d'une toque et d'une veste de pro, forment alors des équipes qui doivent non seulement faire preuve d'imagination avec des ingrédients imposés, mais également relever les défis lancés par le maître des lieux. Celui-ci se fait d'ailleurs parfois voler la vedette par ces héros de la télé-réalité qu'il invite pour pimenter la soirée. Le tout se termine, bien sûr, autour d'un savoureux dîner. Pour ce chef attaché aux relations humaines, la cuisine doit avant tout créer du lien.

L'Atelier du goût, 37, rue René-Magne, à Bordeaux. Tél. 05 56 04 09 54.
www.latelier-du-gout.com/l-atelier-culinaire. 3 h 30 avec repas : 80 €.



Frédéric Coiffé.



PHOTOS QUENTIN SALINIER

Le restaurant de L'Atelier du goût

Frédéric Coiffé a emménagé en mai dernier dans de nouveaux locaux situés dans le quartier de Bordeaux-Lac. Il y a installé son restaurant, où il sert du lundi au vendredi un menu du marché (entrée, plat, dessert) à 15 €. Les nostalgiques de Chez Fred à la Victoire retrouveront à la carte quelques incontournables comme la morue confite à la crème d'ail ou les œufs au lait de mamie Maria.

www.latelier-du-gout.com/la-carte



PHOTO DR



Thierry Bamas (à droite).

La pâtisserie avec un MOF, à Anglet (64)

Champion du monde des desserts glacés en 2009, Meilleur Ouvrier de France (MOF) en 2011, Thierry Bamas, c'est la crème de la crème de la pâtisserie. À ses côtés, pendant trois heures on déroule pas à pas la recette du paris-brest, du saint-honoré, de la tarte au chocolat, ou de sa fameuse tarte au citron. Depuis la préparation du biscuit jusqu'à la finition, chacun prépare son dessert, y compris le chef. Un cours pas seulement réservé aux amateurs avertis. Avec les explications données par ce MOF très pédagogue, on obtient d'excellents résultats avec peu d'expérience en la matière.

Après avoir dégusté le gâteau confectionné par Thierry Bamas, chacun repart avec le sien et un tablier brodé de l'école : il y a là de quoi impressionner ses invités !

L'École des desserts de Thierry Bamas, les Cinq-Cantons, rue Charles-Kraemer, 64600 Anglet.
90 € le cours de trois heures, tous les samedis après-midi sur inscription. Tél. 05 59 59 01 74.
www.ecoledesserts-bamas.fr

Gaztelur, maison d'exception

On pourra pousser jusqu'à Arcangues, joli village proche d'Arbonne pour découvrir Gaztelur. Dans cette ancienne maison de maître, l'atelier de la fleuriste jouxte le restaurant gastronomique du chef étoilé Alexandre Bousquet. On peut s'y rendre pour apprendre à réaliser une superbe composition florale, déguster la savoureuse cuisine du chef ou chiner quelques antiquités.

Gaztelur, chemin de Gastelhur, 64200 Arcangues.
Tél. 05 59 23 04 64. gaztelur.com



PHOTO DR

La ferme Agerrea, à Arbonne

Dans cette petite ferme laitière engagée dans une démarche de production bio respectueuse de pratiques de qualité, la trentaine de vaches pâture en plein air. Leur lait riche et goûteux est livré chaque jour à la pâtisserie. On peut également acheter directement à la ferme les succulents yaourts préparés avec de la fleur de sureau, de la verveine et de la reine des prés, et cette crème crue bien épaisse appréciée par Thierry Bamas.

Ferme Agerrea, Gaec Olhan Artea,
chemin Harrimexarria, 64210 Arbonne.
Tél. 07 82 29 18 01. ferme-agerrea.jimdo.com

Cuisine vitalité,

le bien-être dans l'assiette, à Pessac

Dans ce quartier résidentiel proche de la forêt, Catherine Oudot a affecté tout le rez-de-chaussée de sa maison à ses cours de cuisine, bio, végétarienne, sans gluten et sans lactose. Chaque séance démarre par une partie théorique pour comprendre comment fonctionne son corps et passer en revue un nouveau thème, le cru, la cuisson des aliments, le rôle des protéines, les sucres, les intolérances alimentaires... On prépare ensuite pas moins de six recettes différentes pendant deux bonnes heures. Des recettes que les participants savourent ensemble autour d'une belle table, le corps et l'esprit en harmonie. C'est la lecture d'un ouvrage du docteur Catherine Kousmine qui a ouvert les yeux de cette ancienne enseignante sur l'importance de bien se nourrir tout en continuant à se faire plaisir. Au vu des résultats obtenus, diminution des rhumatismes et du cholestérol, perte de poids et surtout « une pêche » incroyable, elle ne cesse de continuer à se documenter et à mettre au point de nouvelles recettes pour apporter énergie, bien-être et santé.

Les cours du matin (10 h-14 h) sont suivis d'un déjeuner. L'après-midi (14 h-18 h), on repart avec ses préparations. Coût de la demi-journée : 60 €. 11, rue du Merle, 33600 Pessac. Tél. 05 56 36 21 03. www.cuisine-vitalite.fr



PHOTO QUENTIN SALINIER

Catherine Oudot (à droite).



PHOTO QUENTIN SALINIER

Le marché bio de Pessac

Le marché bio de Pessac du mardi matin est l'un des plus anciens de la métropole. Les producteurs de légumes, fruits, volailles, viandes et poissons viennent de la région et ont en commun le respect du produit et de l'environnement. Jean-François Berthelot, de Port-Sainte-Marie, est l'un des rares boulangers qui soient aussi paysans. Il cultive ses propres céréales pour un pain qu'on s'arrache.

Tous les mardis de 8 h à 13 h 30.
Place de la V^e République.

PETITS PAINS AUX NOISETTES

Par Catherine Oudot

10
pains

Prépa.
10 mn

Cuisson
25 mn

Ingrédients

150 g de farine de riz • 50 g de farine de châtaigne • 1 sachet de poudre à lever sans gluten marque Natali • 1 yaourt de soja nature • 1/2 c. à café de sel • 2 c. à soupe d'huile d'olive • 1 c. à soupe d'eau • 1 poignée de noisettes

Préparation

- Versez tous les ingrédients dans la cuve du robot à l'exception des noisettes, mixez rapidement.
- Disposez la pâte obtenue sur une planche, étalez-la un peu et glissez à l'intérieur les noisettes coupées en 2.
- Reformez la boule en ayant pris soin de répartir les noisettes dans l'ensemble de la pâte. Divisez cette boule en 10 parts.
- Façonnez de jolis petits pains et enfournez-les à four froid pour 25 minutes de cuisson à 180°.



Les rendez-vous DES PAPILLES

PAR KAREN BERTAIL

DU 18 AU 20 NOVEMBRE

MARGAUX SAVEURS (33)

Démystifier l'univers du vin, tel est l'objectif affiché de cette édition 2016 de Margaux Saveurs. Sous forme ludique, pédagogique et attractive, la dégustation du vin s'approprie au cours de moments festifs en famille, avec des ateliers adaptés aux enfants. Pour les novices ou les grands amateurs.

33460 Margaux. Tél. 06 84 24 20 23.
<http://www.margaux-saveurs.com>



PHOTO LOUIS LE COR

DU 25 AU 27 NOVEMBRE

SALON DU CHOCOLAT, THÉ, CAFÉ ET SAVEURS DU MONDE (17)

De nouveaux accords sont révélés pour transporter le grand public dans un voyage olfactif et gustatif, entre fondant et croquant. Pâtisseries, chocolatiers, maisons de thé, artisans fabricants offrent de belles leçons de gourmandise.

Parc des expositions. 1, rue Henri-Barbusse, 17000 La Rochelle. Tél. 05 46 30 08 50.
www.parcexpo-larochelle.net
De 10 à 19 heures.



PHOTO XAVIER LEOTY

SAMEDI 19 NOVEMBRE

SOIRÉE BEAUJOLAIS NOUVEAU À CHAMBON (17)

Pour célébrer l'arrivée du beaujolais nouveau, le comité des fêtes de Chambon propose une soirée consacrée au vin primeur. Il sera accompagné d'une assiette de charcuteries et de fromages.

Salle des fêtes de Chambon-Gare, 17290 Chambon.
Tél. 07 83 10 21 26.
comitedesfetesdechambon17.fr
À partir de 19 heures.

DU 1^{er} AU 24 DÉCEMBRE

FÊTE DE LA DINDE (47)

La Ferme de Lafitte organise sa Fête de la dinde, avec vin chaud, châtaignes, café et petits gâteaux pour les visiteurs, dès 11 heures. Sur le marché, on pourra retrouver miel, pain d'épice, pruneaux, fromages, vins, armagnac, truffes, foie gras avant de profiter d'un menu composé des spécialités du terroir comme une cuisse de canard ou une croustade... Parce que c'est sa fête, tous les convives repartiront avec une dinde prête à cuisiner.

47230 Montgaillard. Tél. 05 53 97 20 04.
www.fermedelafitte.com
38,50 euros par personne.



PHOTO JACQUES RULLIER

En cuisine avec un chef

SUR RENDEZ-VOUS

CUISINE AU CHÂTEAU (16)

Tout commence, vers 9 heures, par un tour sur le marché avec le chef Ludovic Merle. Selon la saison et les produits dégustés, concevez ensemble un repas complet : entrée, plat et dessert. S'ensuit une demi-journée entre fourneaux et piano dans les cuisines du Restaurant du Château avant la traditionnelle dégustation tout en accord mets-vins.

Restaurant du Château, 15, place du Château, 16200 Jarnac. Tél. 05 45 81 07 17.
www.restaurant-du-chateau.com
Prix du cours : 110 euros par personne.



PHOTO ARCHIVES S.O

SAMEDIS 19 NOVEMBRE ET 10 DÉCEMBRE

LES INITIATIONS VINOTASTE (33)

Dans des propriétés de Saint-Émilion ou de Pomerol, découvrez en petits groupes les secrets de la dégustation de vins avec Olivier Tombu, entre cours, pratique et visite de grands crus. Un condensé d'informations pour vous guider dans vos achats, gérer votre cave, choisir vos verres et surtout identifier les meilleurs crus du territoire.

Les initiations Vinotaste, 38, chemin des treilles, 33910 Saint-Denis-de-Pile.
Tél. 06 20 25 44 47. info@vinotaste.fr

SAMEDI 3 DÉCEMBRE

CABANES EN FÊTE (33)

Les huîtres et l'Entre-deux-Mers sont au cœur de cette 8^e édition de Cabanes en fête. Les 45 cabanes du port ostréicoles d'Andernos accueillent ostréiculteurs, pêcheurs, viticulteurs et restaurateurs, qui proposeront des dégustations d'huîtres, de vin blanc de l'Entre-deux-Mers et des tapas. Port ostréicole, 33510 Andernos-les-Bains.

Tél. 05 56 82 02 95 ou 05 57 76 11 24.
<http://tourisme.andernoslesbains.fr/>
Entrée libre et gratuite,
de 10 h 30 à 20 h 30.

PHOTO PATRICIA MARINI-METGE



DIMANCHE 18 DÉCEMBRE

LE MARCHÉ DE PRODUCTEURS DE NICOLAS MAGIE (33)

De 9 à 13 heures, Nicolas Magie, le chef étoilé du Saint-James, convie une vingtaine de ses producteurs locaux dans les jardins du restaurant de Bouliac, en compagnie du chef du Prince noir, Vivien Durand. Lors de ce marché exceptionnel, on trouvera par exemple, aux côtés des vins de Stéphane Derenoncourt, les volailles de la Ferme de Taziet, les huîtres de Joël Dupuch, les fromages de chèvre de Christian Teulé ou le pastis landais de Patrice Lubet. Des produits à déguster cuisinés par le chef au Café de l'Espérance avec un menu spécial à 30 €.

www.saintjames-bouliac.com

LES 3 ET 4 DÉCEMBRE

SALON DES VINS ET SPIRITUEUX (16)

Les produits authentiques des domaines viticoles se mettent sur leur trente-et-un pour ce week-end consacré aux vins et spiritueux. Ponctué d'échanges, de dégustations et de démonstrations, le week-end est idéal

pour compléter sa cave, agrémenter sa table ou simplement pour le plaisir d'offrir.

Avenue Jean-Mermoz,
16340 L'Isle-d'Espagnac. Tél. 05 45 38 50 60.
Entrée libre et gratuite, de 10 à 19 heures.

DU 9 AU 11 DÉCEMBRE

21^e SALON ASPHODÈLE (64)

15 000 visiteurs sont attendus par les 220 exposants prêts à leur présenter le meilleur du bio, des alternatives écologiques et de l'habitat sain et économe. Asphodèle est engagé dans le développement de l'agriculture biologique et de ses produits. Le salon présente des alternatives de vie, écologiques et responsables.

Parc des expositions. Boulevard
Champetier-de-Ribes, 64000 Pau.
www.salon-asphodele.com

Horaires : vendredi de 14 à 20 h,
samedi et dimanche de 10 à 19 h.
Entrée : 6 euros.



PHOTO LUKE LAISSAC

DU 26 AU 29 DÉCEMBRE

STAGE DE CUISINE MICHEL GUÉRARD (40)

Fin décembre, le chef étoilé Michel Guérard propose le dernier stage de cuisine de l'année. Déclinés sur des recettes dédiées aux réjouissances des fêtes de fin d'année, ces quatre jours, réservés aux non-professionnels, sont interactives et se déroulent dans le laboratoire de la toute nouvelle école de cuisine. Un moment exceptionnel pour saisir en un tour de main les plus fines astuces du chef.

Stage de cuisine Michel Guérard, Les Prés d'Eugénie,
40320 Eugénie-les-Bains. Tél. 05 58 05 06 07.
reservation@michelguerard.com
michelguerard.com

LES 3 ET 4 DÉCEMBRE

PORTES OUVERTES

AU DOMAINE D'OGNOAS (40)

Profitez de ce premier week-end de décembre pour vivre un moment unique autour du plus vieil alambic de Gascogne. Au programme : visite des chais, chauffe de l'alambic au feu de bois, dégustations et ateliers gourmands.

Domaine d'Ognoas,
40190 Arthez-d'Armagnac.
Tél. 05 58 45 22 11.
www.domaine-ognoas.com
De 14 à 18 heures.

SUR RENDEZ-VOUS

LES FROMAGES DE CLARMONTINE (64)

Nés d'une recette inscrite dans un manuscrit du XV^e siècle remise au goût du jour, les Fromages de Clarmontine sont réalisés à base du lait cru des vaches de cette ferme de Barinque. Visite de la ferme, de l'atelier de transformation et dégustation des produits.

Ferme Millet, rue de l'Église 64160 Barinque.

Tél. 05 59 68 93 90. <http://clarmontine.fr>

De 18 à 20 heures, sauf dimanche et jours fériés ou sur rendez-vous.

LES 14 ET 15 JANVIER

FÊTE DE LA TRUFFE ET ACADEMIE CULINAIRE (24)

La salle de l'ancien évêché de Sarlat se transforme en cuisine et reçoit une dizaine de chefs sarladais et étoilés pour un concours de jeunes talents de la cuisine française. Le trophée Jean-Rougié est présidé cette année par Pierre Gagnaire. Outre ce temps fort proposé par l'Académie culinaire du foie gras et de la truffe, cette fête accueille des initiations à l'œnologie, des ateliers d'identification de truffes, des démonstrations de cuisine et de gavage... Avec un peu de chance, vous serez peut-être tiré au sort pour déguster les plats du Toque Show.

Place de la Liberté, 24200 Sarlat-la-Canéda. Tél. 05 53 31 45 45.
www.ac-foiegras-truffe.com Entrée libre et gratuite.



PHOTO EMILIE DROUINAUD

CARNET D'ADRESSES

Pages 8 à 20

Irrésistible canard

Christophe Girardot, La Guérinière.
18 cours de Verdun, 33470 Gujan-Mestras.
Tél. 05 56 66 08 78.
www.lagueriniere.com

Frédéric Lafon

L'Oiseau bleu, 127, avenue Thiers, 33100 Bordeaux.
Tél. 05 56 81 09 39.
www.loiseaubleu.fr

Frédéric Coiffé

L'Atelier du goût, 37, rue René-Magne, 33000 Bordeaux.
Tél. 05 56 04 09 54.
www.latelier-du-gout.com

Julien Duboué

A Noste, 6 bis, rue du 4 Septembre, 75002 Paris.
Tél. 01 47 03 91 91.
www.a-noste.com

Bas Holten

Château les Merles, 3, chemin des Merles,
24520 Mouleydier. Tél. 05 53 63 13 42.
www.lesmerles.com

Damien Fagette

La Tour des Vents, Moulin de Malfourat,
24240 Monbazillac. Tél. 05 53 58 30 10.
www.tourdesvents.com

Pages 28-29

Kiwi, la bombe énergétique

Le Chien de Pavlov
45, rue de la Devise, 33000 Bordeaux.
Tél. 05 56 48 26 71.
www.lechiendepavlov.com

Pages 42 à 47

Richard Daulay, un Breton en terres basques

Maison Sukaldari
14, rond-point du Chapelet, 64200 Arcangues.
Tél. 05 59 43 99 26.

Pages 52 à 56

L'éloge du navet

Thomas L'Hérissou
Auberge Saint-Jean, 8, rue du Pont,
33420 Saint-Jean-de-Blaingnac. Tél. 05 57 74 95 50.
www.aubergesaintjean.com



PHOTO CLAUDE PRIGENT

Pascal Lombard

Hôtel restaurant les Glycines,
24620 Les-Eyzies-de-Tayac-Sireuil. Tél. 05 53 06 97 07.
www.les-glycines-dordogne.com

Pages 61 à 66

Cacahuète de Soustons, une douceur venue des sables

Ferme Darrigade

36, chemin de Roucheou – Lieu-dit Darrigade,
40140 Soustons. Tél. 09 77 73 60 56.
<http://ferme-darrigade.fr>

Auberge Batby

63, avenue de Galleben, 40140 Soustons.
Tél. 05 58 41 18 80.
www.aubergebatby.fr

Pages 72 à 77

Les bonnes adresses de Laetitia Sarthou

Les Pipelettes

3, rue Valéry-Meunier, 64000 Pau.
Tél. 05 59 98 88 06.

Pages 84 à 88

Château de Candale, vins chics et assiettes cool

Château de Candale

1, Grandes Plantes, 33330 Saint-Laurent-des-Combes.
Tél. 05 57 51 19 91.
www.chateau-de-candale.fr

Pages 90 et 91

Avec la dorade, un vin « aérien » !

Les 4 Sergents

49, rue Saint-Jean-du-Pérot, 17000 La Rochelle.
Tél. 05 46 41 35 80.
www.les4sergents.com

Aux Tours des Vins

13, rue Pas-du-Minage, 17000 La Rochelle.
Tél. 05 46 28 64 68.
<http://aux-tours-des-vins.com>

On vous aide !

Parce que la cuisine est un art, avec ses codes et son jargon, retrouvez ici les réponses à vos interrogations techniques et pratiques

Wakamé ! Quèsaco ?

Dans sa recette de thon rouge et foie gras poêlé (page 71), Patrick Daudu dépose le poisson sur un lit de wakamé. Cette algue comestible, très prisée dans la cuisine nipponne, remplace une salade et apporte une note légèrement sucrée à vos préparations.

Nacrer le riz

C'est un classique du risotto (page 36). Avant de faire gonfler celui-ci, il convient de le nacrer. C'est-à-dire le faire rissoler (torréfier) à feu vif dans de l'huile, jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Alors le riz pourra libérer son amidon, après l'ajout d'un liquide, et tendre à cette texture crémeuse sans laquelle un risotto n'en serait pas un !

« Le centre de l'abaisse », c'est où ?

Pour réaliser un millefeuille, Richard Daulay nous dit de placer le beurre au « centre de l'abaisse » (page 47). Ce terme propre à la pâtisserie désigne en fait la pâte une fois aplatie à l'épaisseur souhaitée.

SUD OUEST
Gourmand
LE MAGAZINE DES SAVEURS D'ICI



SUD OUEST
Gourmand
LE MAGAZINE DES SAVEURS D'ICI

INDEX

DES RECETTES



Entrées

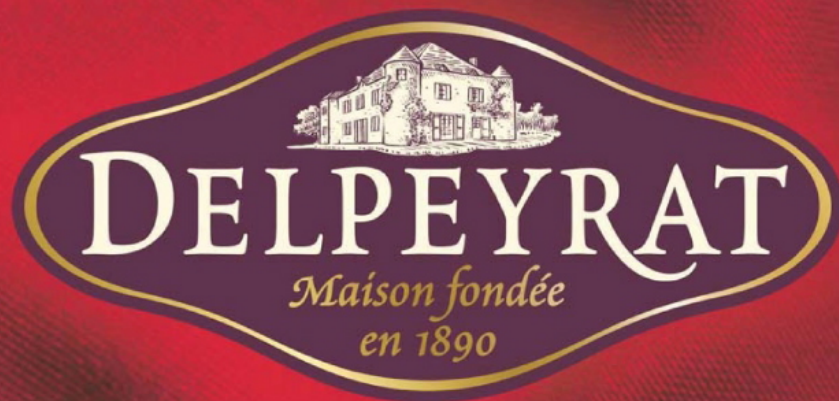
Carottes rôties sauce tahini, lit de kale	60
Coleslaw Bollywood	58
Cou de canard Sud-Ouest farci, laqué au sirop d'érable	13
Cresson aux gésiers et appareils rubis	60
Dips de foie gras de canard Sud-Ouest poêlé réduction épicée de vin rouge	18
Endives ScandinAsie	58
Foie gras du Périgord et noisettes	103
Foie gras mi-cuit en terrine, chutney de coing, vinaigrette pistache	45
Fontaine en trévis, rivière de raifort	59
Gourmandise de homard façon bûche	49
Huîtres juste tiédies, composition autour des navets, crème prise et pulpe de kumquat	55
Kiwi de l'Adour et saumon mariné aux agrumes façon pickles	29
Navet de pardailhan, tartare végétal, glace persil et truffe d'été	56
Œuf fermier bio de chez Bordier en cage et bisque ivre de cognac	87
Pho 40, dés de foie gras de canard fermier des Landes et magret séché	18
Tartare de canard, sablé aux noix, pesto roquette	12
Tartare de dorade grise à la truffe d'automne, à l'huile d'olive extra-vierge et son air d'huître	91
Trévis en Périgord	59
Velouté de choux doux, espuma à la cacahuète	63

Plats

« Réflexion » de veau, sauce ravigote	76
Caille farcie jambon et foie gras, cèpes, navets et pickles de figues vertes	54
Cassoulet à la cacahuète de soustons « la cassouhuète »	65
Cœurs de canard en persillade	15
Cuisses de canard à la Sichuan, crème de petits pois, radis aigres-doux, navet long mariné	19
Duo terre et mer de homard bleu et ris de veau, coulis de piquillos fumés aux aiguilles de pin et écume d'eau de mer à la vanille	88
Escalope de foie gras de canard chaud pané à la farine de cacahuète, aux fruits d'automne, jus de Maydie	64
French burger « gascon » frites XXL	14
Jus brun de veau et autres bricoles	78
Pizza à la betterave rôtie et à la feta	104
Pot-au-feu de foie gras de canard du Sud-Ouest et légumes, parfum de citronnelle	16
Poulette farcie à la pêche au miel de montagne	76
Ravioles foie gras, confit de canard et poire	17
Rouget cuit entier, brocolis cuits au beurre demi-sel, raisins noirs et sauce vigneronne	46
Salmis de palombe xaneta	70
Thon rouge et foie gras poêlé, eau de tomate perlée à l'huile de basilic, wakamé et mangue	71
Vrai-faux risotto au fenouil	36

Desserts

Crème brûlée au fenouil et aux cacahuètes	66
Croustillant de fromage de vache du Vercors, glace à la cacahuète et aux cerises confites	64
Le millefeuille, grand classique de la maison	47
Petits pains aux noisettes	107
Spirale chocolat blanc praliné	88
Tarte sablée à la myrtille de Bourbons	77



La Passion du *Goût* depuis 1890



www.delpeyrat.fr

Canopée Café

Restaurant - **B**odega



Un concept "**ROOF TOP**", unique et ludique

Un Restaurant proposant une **cuisine Bistronomique**

Une **Bodega** extérieure, festive et conviviale

VENDREDI & SAMEDI prise de commande jusqu'à 23 h 30

FACE A MERIGNAC SOLEIL

2^{ème} étage de Cap Kennedy

05.56.51.70.00